

2^{es} JORNADES GASTRONÒMIQUES
L'AUTÈNTIC BACALLÀ
DEL 13 DE MARÇ AL 6 D'ABRIL

Ruta
del
Bacallà
BARCELONA



“El Gremi de Bacallaners de Catalunya certifica que tots els plats que s’ofereixen en aquestes jornades estan elaborats amb autèntic bacallà curat tradicional.”

Emili Perelló

Vicepresident del Gremi de Bacallaners de Catalunya
Bacallaneries Perelló 1898



2^{es} jornades gastronòmiques de l'autèntic bacallà curat tradicional

El Gremi de bacallaners de Catalunya i Estrella Damm Inedit us conviden a participar en la segona edició de la Ruta del Bacallà a la ciutat de Barcelona del 13 de març al 6 d'abril.

La Ruta del Bacallà és un recorregut per restaurants i les bacallaneries de Barcelona, agremiades al Gremi de Bacallaners de Catalunya, per conèixer i degustar l'autèntic bacallà, el curat i remullat tradicional.

Trenta-tres restaurants de renom de Barcelona, que destaquen per la seva manera de preparar, cuinar i servir el bacallà, oferiran dinars i sopars en què el protagonista serà el bacallà autèntic curat tradicionalment. Cada restaurant demostrarà la millor manera de cuinar el bacallà. I ho faran en forma de menú maridat amb una cervesa d'alta qualitat: Estrella Damm Inedit.

A més a més, durant les jornades, a les bacallaneries participants a la ruta s'oferiran tastos de plats cuinats amb bacallà, i s'organitzaran tallers de cuina per aquells que vulguin fer un pas més en la cuina del bacallà.

Us convidem a seguir la Ruta del Bacallà!

Per a més informació

www.rutadelbacalla.cat

Descarrega't l'App
de Gastronosfera
i consulta tota
la informació de
la Ruta del Bacallà
al teu mòbil!



Menús gastronòmics

AMÉLIE

Plaça de la Vila de Gràcia, 11. 08012 Barcelona. Tel. 93 513 37 46

Cebiche de bacallà amb mango i llima

Tagliatelli al "Nero di seppia" amb salsa negra de gambes i calamars

Suprema de bacallà napat amb allioli d'alfàbrega acompanyat de puré de patata i ceps confitats

Pastís lleuger de gerds amb iogurt grec

Cervesa Estrella Damm Inedit

43€

IVA inclòs



BILBAO

Carrer del Perill, 33. 08012 Barcelona. Tel. 93 458 96 24

Aperitiu de benvinguda

Tàrtar de bacallà amb tomàquet

Llom de bacallà amb samfaina

Postre del dia

Cervesa Estrella Damm Inedit

28€

IVA inclòs



BRAVO 24

Hotel W. Plaça Rosa dels Vents, 1. 08039 Barcelona. Tel. 93 295 26 36

Bunyols de bacallà amb mel
i llimona

Xató

Arròs de bacallà amb carxofes
i favetes

Macedònia de fruites amb te
de llimona

Cervesa Estrella Damm Inedit

44€

IVA inclòs



CAFÈ DE L'ACADÈMIA

Carrer Lledó, 1. 08002 Barcelona. Tel. 93 319 82 53

Torradeta de bacallà amb
verduretes gratinada amb formatge
Idiazabal

Amanida de taronja, magrana
i bacallà amb vinagreta de
fonoll dolç

Llom de bacallà confitat en oli
verge amb vinagreta de tomàquet
i pistatxo verd

Pasta fullada de crema cremada
i mango

Cervesa Estrella Damm Inedit

33€

IVA inclòs



CAN CORTADA

Avda. de l'Estatut de Catalunya, s/n. 08035 Barcelona. Tel. 934 27 23 15

Bunyols de bacallà

Trencadissa d'ous i patates
amb encenalls d'ibèrics

Bacallà amb formatge blau,
espinacs i panses

Cassoleta de crema catalana
amb neules

Cervesa Estrella Damm Inedit

29€

IVA inclòs



CAN PINEDA

Carrer de Sant Joan de Malta, 55. 08018 Barcelona. Tel. 93 308 30 81

Carpaccio de bacallà amb
oli d'all i adobats

Raviolis de bacallà amb llet
condimentada i orellanes

Arròs de bacallà amb verdures
i bolets

Pastís de peres de Puigcerdà
i gelat

Cervesa Estrella Damm Inedit

37€

IVA inclòs



CAN TRAVI NOU

Carrer Jorge Manrique, s/n. 08035 Barcelona. Tel. 93 428 03 01

Bunyols de bacallà

Amanida d'espínacs baby amb bacó, foie en escames, gelat de rocafort i vinagreta de pinyons

Bacallà confitat sobre crema de porros i tòfona negra

Pinya colada amb sorbet de llimona i gel de rom

Cervesa Estrella Damm Inedit

32€

IVA inclòs



CELLER DE TAPAS

Passeig de Joan de Borbó, 42. 08003 Barcelona, Tel. 93 221 12 73

Amanida de tomàquet amb esqueixada de bacallà

Croquetes de bacallà

Llagostins fregits a l'estil andalús

Rissoto de bacallà i verdures al safrà

Coulant de xocolata amb oli i sal

Cervesa Estrella Damm Inedit

26€

IVA inclòs



CHICOA

Carrer Aribau, 73. 08036 Barcelona. Tel. 93 453 11 23

Escuma de patates amb oli
de tòfona

Cocotxes de bacallà gratinades

Garotes gratinades

Bacallà al pil-pil amb cloïsses

Postres a la carta

Cervesa Estrella Damm Inedit

34€

IVA inclòs



DID PLATETS

Carrer d'Alfons XII, 96. 08006 Barcelona. Tel. 93 414 67 25

Cruixents de bacallà amb olives
de Kalamata

Coca tèbia de bacallà
amb escalivada i alfàbrega

Bacallà confitat amb calçots
i romesco

Mousse de formatge Idiazabal
amb sorbet de maduixot

Cervesa Estrella Damm Inedit

28€

IVA inclòs



EL CLANDESTINO

Carrer de Jaume Piquet, 1. 08017 Barcelona. Tel. 93 204 10 36

Mini coca de recapte
d'escalivada i bacallà

Carpaccio de bacallà amb
carxofes a l'aroma de taronja

Bacallà al pil-pil d'all cremat

Trufes casolanes

Cervesa Estrella Damm Inedit

40€

IVA inclòs



EL PINTOR

Carrer Sant Honorat, 7. 08002 Barcelona. Tel. 93 301 40 65

Pebrots del piquillo farcits
de bacallà

Amanida de formatge fresc,
gambes, nous i faves baby
amb vinagreta de tòfona

Bacallà amb cloïsses amb
salsa verda

Maduixots al pebre amb gelat
de vainilla

Cervesa Estrella Damm Inedit

25€

IVA inclòs



EL XALET DE MONTJUÏC

Avda. Miramar, 31. 08038 Barcelona. Tel. 93 324 92 70

Dau de bacallà en tempura
amb romesco

Crema de pèsols amb guissadet
de tripa de bacallà i botifarra
del perol

Bacallà a la llauna amb
carxofetes i allioli de nyores

Crep de mousse de xocolata
blanca amb xocolata negra

Cervesa Estrella Damm Inedit

35€

IVA inclòs



HOTEL GALLERY

Carrer del Rosselló, 249. 08008 Barcelona. Tel. 93 415 99 11

Mini bunyols de bacallà sobre llit
de terra d'olives negres

Làmines de bacallà confitat amb
oli de raïm sobre carpaccio de
bacallà amb vinagreta de llima
perlada i germinat de ceba

Caneló farcit de bacallà a la
llauna sobre cua de bou, beixamel
de tomàquet i suc de carn

Lingot de xocolata amb fava tonka,
pols d'or i crumble d'espècies

Cervesa Estrella Damm Inedit

33€

IVA inclòs



L'OLIANA

Carrer Santaló, 54. 08021 Barcelona. Tel. 93 201 06 47

Aperitiu de la casa

Bunyols de bacallà i calçots
arrebossats amb romesco

Coca torrada amb tomàquet

Arròs de bacallà amb carxofes
i pèsols

Pastís de full amb poma

Pa de pessic i xocolata

Cervesa Estrella Damm Inedit

32€

IVA inclòs



LA CONCA

Carrer de Lepant, 297. 08025 Barcelona. Tel. 93 348 03 93

Mousse d'escalivada amb
anxoves i bacallà

Esqueixada de bacallà amb pètals
de tomàquet i olivada

Bacallà a les tres maneres
(llauna, samfaina i mussolina d'alls)

Postres

Cervesa Estrella Damm Inedit

25€

IVA inclòs



LONJA DE TAPAS

Carrer de Jaume I, 8. 08002 Barcelona. Tel. 93 667 07 06

Ventresca de tonyina en oli
d'oliva amb tomàquet

Croquetes de bacallà

Llagostins a la planxa

Trencadissa d'ou amb bacallà,
patates, alls i pimentó de la Vera

Bescuit amb crema, xocolata
i nata

Cervesa Estrella Damm Inedit

26€

IVA inclòs



MAURI

Rambla de Catalunya, 102. 08008 Barcelona. Tel. 93 215 10 20

Biquini de bacallà amb fulles
d'espínacs i confitura de tomàquet

Mongetes de Santa Pau estofades
amb tripa de bacallà i picadeta

Caneló de bacallà confitat, farcit
de gírgoles i gambes acompanyat
de coulis de pèsols

Assortiment de dolços

Cervesa Estrella Damm Inedit

29€

IVA inclòs



MERCEDES

Carrer Castellnou, 37. 08017 Barcelona. Tel. 93 205 30 33

Capuccino de pèsols amb núvol i xocolata

Esqueixada de cullera

Arròs de bacallà i sofregit de tomàquet

Postres

Cervesa Estrella Damm Inedit

33€

IVA inclòs



NECTARI

Carrer València, 28. 08015 Barcelona. Tel. 93 226 87 18

Xips de bacallà

Pebrot del piquillo farcit de bacallà amb beixamel de safrà

Cruixent de bacallà amb compota de tomàquet infusionada amb anís estrellat

Timbal de brandada de bacallà amb patata rústica i pesto vermell

Arròs de bacallà amb carxofes del Prat i oli de pimentó de la Vera

Postres del dia

Cervesa Estrella Damm Inedit

50€

IVA inclòs



OSMOSIS

Carrer Aribau, 100. 08036 Barcelona. Tel. 93 454 52 01

Brandada de bacallà amb praliné d'avellanes

Crema de salsifis rostits amb "zamburiñas"

Arròs de bledes i espinacs amb sepions

Bacallà amb calçots confitats, romesco i mango

Tall de vedella a la "Bearnesa"

Maduixes i mores amb vainilla i taronja

Cervesa Estrella Damm Inedit

35€

IVA inclòs



PA&OLI

Carrer Galileu, 30. 08028 Barcelona. Tel. 93 140 18 53

Bunyols de bacallà amb pebrot del piquillo

Coca de carbassó amb brandada de bacallà

Llom de bacallà confitat amb botifarra negra i mel de romani

Sorbet de mandarina amb cobertura de xocolata

Cervesa Estrella Damm Inedit

25€

IVA inclòs



PLATJA CA LA NURI

Passeig Marítim de la Barceloneta, 55. 08005 Barcelona. 932 21 37 75

Musclos a la planxa amb
vinagreta de mango

Milfulls amb bacallà confitat
i tomàquet dolç

Arròs socarrat amb tripes de
bacallà, tirabecs i romesco

Crema catalana amb
carquinyolis

Cervesa Estrella Damm Inedit

35€

IVA inclòs



RESTAURANT BT

Passeig de Fabra i Puig, 148. 08016 Barcelona. Tel. 93 349 13 72

Cor d'escarxofa amb seitó marinat

Croqueta de brandada de bacallà

Bunyol de bacallà i cibulet i
caramel de llamàntol de pasta filo

Foie micuit amb reducció de
Pedro Jimenez

Llom de bacallà a la graella sobre
mongetes de Santa Pau, espàrrecs
i cebetes en balsàmic

Postres del dia

Cervesa Estrella Damm Inedit

29€

IVA inclòs



RESTAURANT WINDSOR

Carrer de Còrsega, 286. 08008 Barcelona. Tel. 93 237 75 88

Copeta de bacallà fumat amb
escuma de patata i escames de
sal amb pebre vermell

Burguer de vieires a les dues
mostasses amb mongeta tendra
i meló especiat

Llom de bacallà confitat amb
suau romesco, patates, escarola
i avellanes

La nostra versió de la crema
catalana

Cervesa Estrella Damm Inedit

50€

IVA inclòs



SEMON

Carrer de Santa Fe de Nou Mèxic, 15. 08017 Barcelona. Tel. 93 201 55 07

Brandada de bacallà en got,
ous de salmó i pa d'olives negres

Coca d'albergínia, tomàquets
rostits i bacallà fumat

Llom de bacallà confitat amb
calçots i pinyons

Postres

Cervesa Estrella Damm Inedit

35€

IVA inclòs



SEMPRONIANA

Carrer Rosselló, 148. 08036 Barcelona. Tel. 93 453 18 20

Esfilagarsat de bacallà sobre
brownie d'olives negres

Tres carxofes: crema, confitades
i fregides

Morro de bacallà amb mel
i romaní

Copa de xocolata i taronja

Cervesa Estrella Damm Inedit

30€

IVA inclòs



SUCULENT

Rambla del Raval, 43. 08001 Barcelona. Tel. 93 443 65 79

Seitó marinat o verat amb
escabetx

Brandada de bacallà amb
olivada

Cremós de foie gras o tàrtar de
salmó amb els seus ous

Morro de bacallà al pil-pil o
morro de bacallà amb cargols

Les nostres mandonguilles

Postres

Cervesa Estrella Damm Inedit

35€

IVA inclòs



SUQUET DE L'ALMIRALL

Passeig de Joan de Borbó, 65. 08003 Barcelona. Tel. 93 221 62 33

Bunyols d'espínacs i bacallà
amb allioli de mel

Saltat de carxofes amb cocotxa
de bacallà i cansalada

El morro del Marquès

Crema de llimona amb menta
fresca

Cervesa Estrella Damm Inedit

30€

IVA inclòs



TERRA CA LA NURI

Carrer del Consell de Cent, 377. 08009 Barcelona. Tel. 93 215 55 23

Musclos en escabetx de cítrics

Ou cuït a 65°C amb samfaina
i bacallà fumat

Arròs amb bacallà, botifarra
negra i pèsols del Maresme

Maduixes amb pebre i gelat
de vainilla

Cervesa Estrella Damm Inedit

35€

IVA inclòs



TXETXU TABERNA

Carrer Tajo, 2. 08031 Barcelona. Tel. 93 420 58 80

Piparres donostiarres

Cassoleta de gules i bacallà

Bacallà negre

Canonets casolans farcits
de crema

Cervesa Estrella Damm Inedit

37€

IVA inclòs



VASI RESTAURANT

Carrer de Sant Gervasi de Cassoles, 24. 08022 Barcelona. Tel. 93 434 02 07

Mini vol-au-vent farcit de
mussolina de bacallà sobre
cremós de pebrots del piquillo

Amanida de bacallà a
la vinagreta de Grapa

Morro de bacallà confitat
amb perfum de tòfones negres
amb transparència de gambes
sobre llit de patates confitades

Financer d'ametlles i mel amb
infusió de Xerès i gingebre farcit
de cremós de iogurt

Cervesa Estrella Damm Inedit

25€

IVA inclòs



VERMUTERIA LOU

Carrer de l'Escorial, 3. 08024 Barcelona. Tel. 93 285 54 21

Musclos escabetsats

Capritx de bacallà

Bacallà al Lagareiro

Púding Vermuteria Lou

Cervesa Estrella Damm Inedit

28€

IVA inclòs



Tastets a les bacallaneries

A la Ruta del Bacallà, s'hi sumen les bacallaneries de Barcelona, agremiades al Gremi de Bacallaners de Catalunya. Durant les jornades gastronòmiques, tots els dijous, divendres i dissabtes de març i abril a les parades podreu gaudir els tastets que els bacallaners elaboraran especialment per a l'ocasió.

Dijous 20 i 27 de març i 3 d'abril

Bacalalo Mercat del Ninot, parada 47

Bacallà Ramon Masana Mercat del Ninot. Parada 43

Bacallà Tarrés Mercat de la Llibertat. Parada 37-39

Perelló 1898 Mercat del Ninot. Parada 38

Divendres 14, 21 i 28 de març

Bacallaneria Batalla Plaça de la Llibertat, 26

Bacallaneria Vidal Mercat del Clot. Parada 46-48

Perelló 1898 Plaça Mercadal, 10 (Sant Andreu)

Dissabte 15, 22 i 29 de març i 5 d'abril

Bacallà i requisits Fradera Mercat de la Sagrada Família, parada 28-29

Bacallaneria Loli i Andrés Mercat de Sant Andreu. Parada 27-28

El Far d'en Peret Mercat de Sants. Parada 22

Perelló 1898 Plaça Mercadal, 10 (Sant Andreu)

Pesca Salada Crusellas Carrer Vallhonrat, 23

Dissabte 22 i 29 de març

Pesca Salada Rosa Marina Mercat Santa Caterina. Parada 65-67

Per a més informació

www.rutadelbacalla.cat

Tallers de cuina de bacallà

Durant les jornades, tindran lloc 5 tallers pràctics i amens de cuina per aprendre a cuinar el bacallà.

Amb l'ajuda d'un xef, i amb les explicacions detallades dels bacallaners, s'elaboraran tres receptes per taller que tindran sempre el bacallà com a ingredient principal.

cookiteca

Lloc: Cookiteca. Carrer Santaló 64, Barcelona

Hora: de 20 a 22 h

Preu: 35 € per persona

La capacitat màxima de cada taller és de 20 persones.

És necessari fer reserva prèvia a www.cookiteca.com

Dilluns 17 de març

Taller de cuina tradicional de bacallà

Amb Marina Navarro, Pesca Salada Rosa Marina (Mercat de Santa Caterina)

Dijous 27 de març

Taller de cuina tradicional de bacallà

Amb Josep Vidal, Bacallaneria Vidal (Mercat del Clot)

Dimecres 2 d'abril

Taller de cuina bàsica de bacallà

Amb Ramon Masana, Bacallaneria Masana (Mercat del Ninot)

Dijous 3 d'abril

Taller de cuina creativa de bacallà

Amb David Perelló, Bacallaneries Perelló 1898 (Mercat del Ninot)

Dilluns 7 d'abril

Taller de cuina creativa de bacallà

Amb Rafel Vilarroig, Bacallà Tarrés (Mercat de la Llibertat)

“L’ofici de bacallaner és exclusiu de Catalunya, no existeix enlloc més.”

Núria Bàguena

Professora de patrimoni culinari i humanista



Les bacallaneries de Barcelona

La presència de les bacallaneries és un fet exclusiu i present a Catalunya des del s. XVIII. Tradició que dona servei a diferents mercats municipals i establiments emblemàtics de la ciutat de Barcelona. Aquí podeu consultar les adreces de les bacallaneries que col·laboren en la Ruta del Bacallà i que us poden ser d'utilitat a l'hora de proveir-vos de l'autèntic bacallà, el bacallà curat tradicional de la mà del professional bacallaner.

BACALALO

Mercat del Ninot

Parada 47
Tel: 93 453 66 51
www.bacalalo.com

BACALLÀ I REQUISITS FRADERA

Mercat de la Sagrada Família

Parada 28-29
Tel: 677 03 89 00
www.bacalla-requisits.webnode.es

BACALLÀ RAMON MASANA

Mercat del Ninot

Parada 43
Tel: 93 454 14 99

BACALLÀ TARRES

Mercat de la Llibertat

Parada 37-39
Tel: 93 218 71 78
www.bacallatarres.com

BACALLANERIA BATALLA

Plaça de la Llibertat, 26
08012 Barcelona
Tel: 93 217 17 76

BACALLANERIA LOLI I ANDRÉS

Mercat Sant Andreu

Parada 27-28
Tel: 93 311 04 30

BACALLANERIA VIDAL

Mercat del Clot

Parada 46-48
Tel: 93 232 46 15

EL FAR D'EN PERET

Mercat de Sants

Parada 22
Tel: 645 768 839

FOLGUERA ALTAYÓ

Carrer Doctor Martí i Júlia, 26
08903 L'Hospitalet del Llobregat,
Barcelona
Tel: 661 52 12 19
www.alimentaciofolguera.com

PERELLÓ 1898

Mercat del Ninot

Parada 38
Tel: 93 453 03 40
www.bacallaperello.com

PERELLÓ 1898

Plaça Mercadal, 10 (Sant Andreu)
08030 Barcelona
Tel: 93 453 03 40
www.bacallaperello.com

PESCA SALADA CRUSELLAS

Carrer Vallhonrat, 23
08004 Barcelona
Tel: 93 424 52 43

PESCA SALADA ROSA MARINA

Mercat Santa Caterina

Parada 65-67
Tel: 93 319 95 86

RESTAURANTS

1 Amélie

Plaça de la Vila de Gràcia, 11

2 Bilbao

Carrer del Perill, 33

3 Bravo 24

Hotel W. Plaça Rosa dels Vents, 1

4 Cafè de l'Acadèmia

Carrer Lledó, 1

5 Can Cortada

Avda. de l'Estatut de Catalunya, s/n

6 Can Pineda

Carrer de Sant Joan de Malta, 55

7 Can Travi Nou

Carrer Jorge Manrique, s/n

8 Celler de Tapas

Passeig de Joan de Borbó, 42

9 Chicoa

Carrer Aribau, 73

10 Did platets

Carrer d'Alfons XII, 96

11 El Clandestino

Carrer de Jaume Piquet, 1

12 El Pintor

Carrer Sant Honorat, 7

13 El Xalet de Montjuïc

Avda. Miramar, 31

14 Hotel Gallery

Carrer del Rosselló, 249

15 L'Oliana

Carrer Santaló, 54

16 La Conca

Carrer de Lepant, 297

17 Lonja de Tapas

Carrer de Jaume I, 8

18 Mauri

Rambla de Catalunya, 102

19 Mercedes

Carrer Castellnou, 37

20 Nectari

Carrer València, 28

21 Osmosis

Carrer Aribau, 100

22 Pa&oli

Carrer Galileu, 30

23 Platja Ca la Nuri

Passeig Marítim de la Barceloneta, 55

24 Restaurant BT

Passeig de Fabra i Puig, 148

25 Restaurant Windsor

Carrer de Còrsega, 286

26 Semon

Carrer de Santa Fe de Nou Mèxic, 15

27 Semproniana

Carrer Rosselló, 148

28 Suculent

Rambla del Raval, 43

29 Suquet de l'Almirall

Passeig de Joan de Borbó, 65

30 Terra ca la Nuri

Carrer del Consell de Cent, 377

31 Txetxu Taberna

Carrer Tajo, 2

32 Vasi restaurant

Carrer de Sant Gervasi de Cassoles, 24

33 Vermuteria Lou

Carrer de l'Escorial, 3

BACALLANERIES

1 Bacalalo

Mercat del Ninot. Parada 47

2 Bacallà i Requisits Fradera

Mercat de la Sagrada Família. Parada 28-29

3 Bacallà Ramon Masana

Mercat del Ninot. Parada 43

4 Bacallà Tarres

Mercat de la Llibertat. Parada 37-39

5 Bacallaneria Batalla

Plaça de la Llibertat, 26

6 Bacallaneria Loli i Andrés

Mercat de Sant Andreu. Parada 27-28

7 Bacallaneria Vidal

Mercat del Clot. Parada 46-48

8 El Far d'en Peret

Mercat de Sants. Parada 22

9 Folguera Altayó

Carrer Doctor Martí i Júlia, 26
L'Hospitalet del Llobregat

10 Perelló 1898

Mercat del Ninot. Parada 38

11 Perelló 1898

Plaça Mercadal, 10

12 Pesca Salada Crusellas

Carrer Vallhonrat, 23

13 Pesca Salada Rosa Marina

Mercat Santa Caterina. Parada 65-67

“Estrella Damm Inedit destaca per tenir un perfil refrescant, cítric, lleugerament especiat i cremós. És una cervesa versàtil, que pot acompanyar gran part d’elaboracions culinàries”

Ferran Centelles i David Seijas

Sommerliers d’elBulli, entre 2000 i 2011

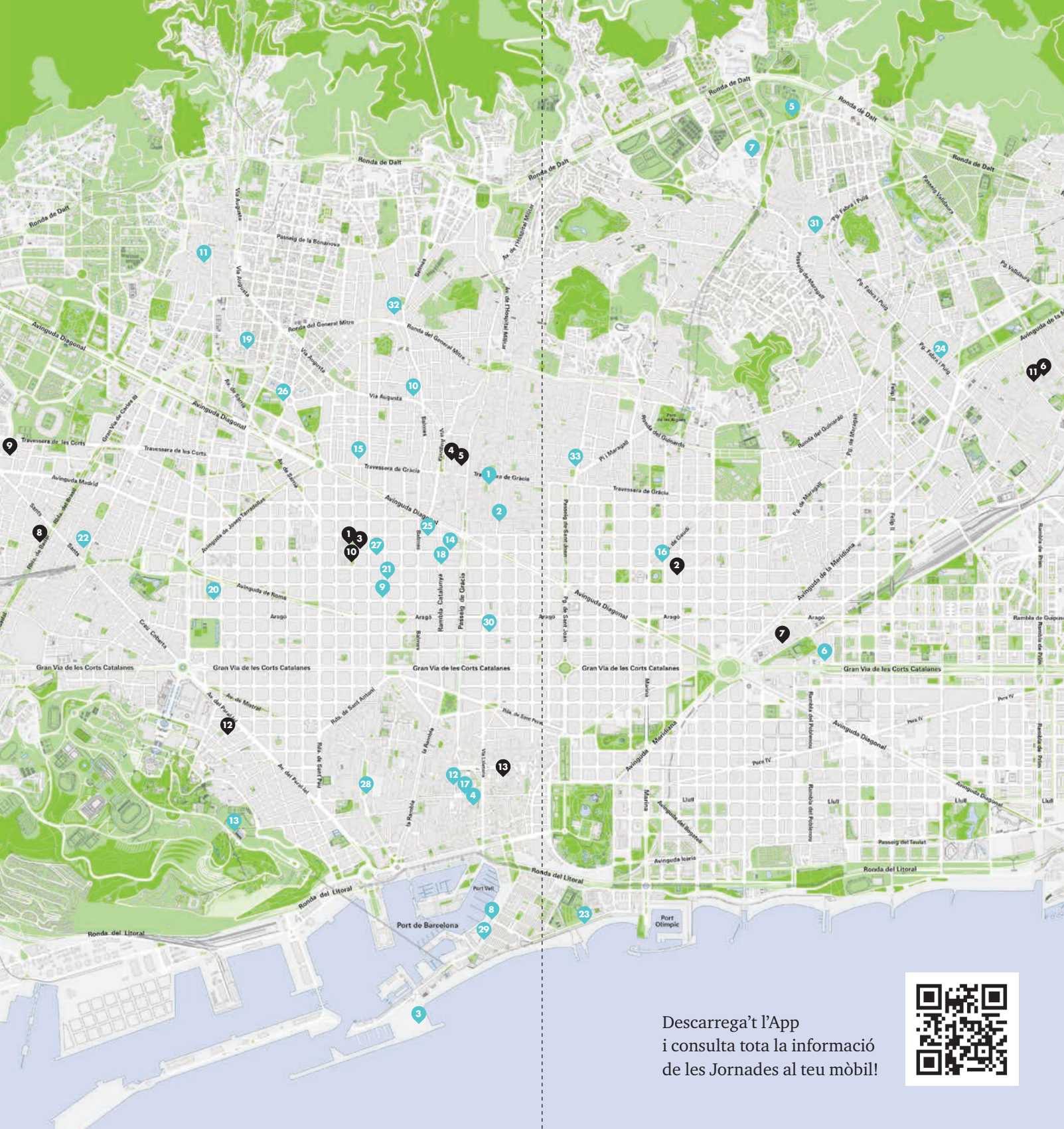


RESTAURANTS

- 1 Amélie**
Plaça de la Vila de Gràcia, 11
- 2 Bilbao**
Carrer del Perill, 33
- 3 Bravo 24**
Hotel W. Plaça Rosa dels Vents, 1
- 4 Cafè de l'Acadèmia**
Carrer Lledó, 1
- 5 Can Cortada**
Avda. de l'Estatut de Catalunya, s/n
- 6 Can Pineda**
Carrer de Sant Joan de Malta, 55
- 7 Can Travi Nou**
Carrer Jorge Manrique, s/n
- 8 Celler de Tapas**
Passeig de Joan de Borbó, 42
- 9 Chicoa**
Carrer Aribau, 73
- 10 Did platets**
Carrer d'Alfons XII, 96
- 11 El Clandestino**
Carrer de Jaume Piquet, 1
- 12 El Pintor**
Carrer Sant Honorat, 7
- 13 El Xalet de Montjuïc**
Avda. Miramar, 31
- 14 Hotel Gallery**
Carrer del Rosselló, 249
- 15 L'Oliana**
Carrer Santaló, 54
- 16 La Conca**
Carrer de Lepant, 297
- 17 Lonja de Tapas**
Carrer de Jaume I, 8
- 18 Mauri**
Rambla de Catalunya, 102
- 19 Mercedes**
Carrer Castellnou, 37
- 20 Nectari**
Carrer València, 28
- 21 Osmosis**
Carrer Aribau, 100
- 22 Pa&oli**
Carrer Galileu, 30
- 23 Platja Ca la Nuri**
Passeig Marítim de la Barceloneta, 55
- 24 Restaurant BT**
Passeig de Fabra i Puig, 148
- 25 Restaurant Windsor**
Carrer de Còrsega, 286
- 26 Semon**
Carrer de Santa Fe de Nou Mèxic, 15
- 27 Semproniana**
Carrer Rosselló, 148
- 28 Suculent**
Rambla del Raval, 43
- 29 Suquet de l'Almirall**
Passeig de Joan de Borbó, 65
- 30 Terra ca la Nuri**
Carrer del Consell de Cent, 377
- 31 Txetxu Taberna**
Carrer Tajo, 2
- 32 Vasi restaurant**
Carrer de Sant Gervasi de Cassoles, 24
- 33 Vermuteria Lou**
Carrer de l'Escorial, 3

BACALLANERIES

- 1 Bacalalo**
Mercat del Ninot. Parada 47
- 2 Bacallà i Requisits Fradera**
Mercat de la Sagrada Família. Parada 28-29
- 3 Bacallà Ramon Masana**
Mercat del Ninot. Parada 43
- 4 Bacallà Tarres**
Mercat de la Llibertat. Parada 37-39
- 5 Bacallaneria Batalla**
Plaça de la Llibertat, 26
- 6 Bacallaneria Loli i Andrés**
Mercat de Sant Andreu. Parada 27-28
- 7 Bacallaneria Vidal**
Mercat del Clot. Parada 46-48
- 8 El Far d'en Peret**
Mercat de Sants. Parada 22
- 9 Folguera Altayó**
Carrer Doctor Martí i Júlia, 26
L'Hospitalet del Llobregat
- 10 Perelló 1898**
Mercat del Ninot. Parada 38
- 11 Perelló 1898**
Plaça Mercadal, 10
- 12 Pesca Salada Crusellas**
Carrer Vallhonrat, 23
- 13 Pesca Salada Rosa Marina**
Mercat Santa Caterina. Parada 65-67



Descarrega't l'App
i consulta tota la informació
de les Jornades al teu mòbil!





Gremi de Bacallaners de Catalunya
www.rutadelbacalla.cat

Organitzen:

