



SANT POL Gastronòmic

GUIA / GUÍA / GUIDE



Viles Marineres



Ajuntament de
Sant Pol de Mar

www.santpol.cat

#santpolgastronomic

Ajuntament Sant Pol

@ajsantpol

La Gastronomia

La gastronomia santpolenca -i a la vegada catalana- es basa en els productes de la terra, es remunta a l'època romana i és una sana, rica i variada expressió de la dieta mediterrània, que combina els productes del mar, de la muntanya i de l'horta amb l'oli d'oliva, present en la majoria dels seus plats.

L'oferta gastronòmica i de restauració presenta un generós ventall d'opcions tant pel que fa a la restauració, com als productes d'alimentació i de producció artesanal, o als esdeveniments gastronòmics que s'organitzen al llarg de l'any per a donar a conèixer la qualitat de la gastronomia local i la quantitat d'oferta existent.

La Gastronomía

La gastronomía sanpolense -y a su vez catalana- se basa en los productos de la tierra, se remonta a la época romana y es una sana, rica y variada expresión de la dieta mediterránea, que combina los productos del mar, de la montaña y de la huerta, con el aceite de oliva, presente en la mayoría de sus platos.

La oferta gastronómica y de restauración presenta un generoso abanico de opciones tanto a nivel de restauración y de los productos de alimentación artesanal, como en lo referente a los acontecimientos gastronómicos que se organizan a lo largo del año para dar a conocer la calidad de la gastronomía local y la cantidad de oferta existente.

The Gastronomy

The local gastronomy -Catalan in turn- is based on the products of the land, it dates back to Roman times and is a healthy, rich and varied expression of the Mediterranean diet, which combines seafood, vegetables garden and the olive oil, present in most of their plates.

The offer of gastronomy and restoration is very rich as it presents generous range of products like artisanal food and gastronomic events that are organized to promote the quality of local gastronomy and the quality of services offered.



Menjar per emportar Comida para llevar Take away food

1. 9 ROSTIT
2. EL RACÓ DE LA SELVA
3. EL TRENCALL
4. PIZZES VILÀ
5. SAULEDA CÀTERING



Bars, Frankfurts, Cafeteries i Gelateries Bares, Frankfurts, Cafeterías y Heladerías Bars, Frankfurts, Coffee Shops and Icecream Shops

1. BIRI BAR
2. BLACK RABBIT
3. CA L'ARAU
4. CA LA MARI
5. DEBY -Gelateria-
6. DONER KEBAB SANT POL DE MAR
7. EL GALET
8. EL JARDÍ DEL SANT PAU
9. FANKFURT EL PAS
10. FRANKFURT LLUÏSA
11. LA CANTINA DE SANT POL
12. L'OMBRA D'UN SIFÓ
13. NOU GRIMAL -Gelateria-
14. OCTOPUS GARDEN
15. RUBY'S BAR
16. VERMUT I TAPES EL RELLOTGE



Guinguetes Chiringuitos Beach Bars

1. BANYS GÁLVEZ
2. BANYS TARRIDAS
3. FIJI TIME
4. LES BARQUES



Artesans de l'alimentació Artesanos de la alimentación Food Artisans

1. EL CROSTÓ
2. FORN DE PA GRIMAL
3. PASTISSERIA SAULEDA
4. MELMELADES CALADA
5. CA LA TERESA
6. CA LA MARI



Restaurants

1. RESTAURANT L'ERMITA
2. CAN TALAMÀS
3. CUINA SANT PAU
4. EL MOLÍ
5. EL SOT DEL MORER
6. LA CASA NOSTRA
7. LA REPÚBLICA DE BURINONS
8. LA SELVA
9. LA TAVERNA
10. L'ESCALETA
11. MARGOT
12. RESTAURANT DEL CLUB NÀUTIC
13. VORAMAR
14. XALOC



Menjar per emportar
Comida para llevar
Take away Food



Bars, Frankfurts, Cafeteries i Gelateries
Bares, Frankfurts, Cafeterias y Heladerias
Bars, Frankfurts, Coffee Shops and Icecream Shops



Restaurants

SANT POL Gastronòmic

- 9 ROSTIT, ROSTISSERIES MÒBILS**
C. Sant Galderic, 6B (Zona Industrial Ponent) | T. 687 911 775
Pollastres a l'Ast i cuina tradicional catalana. / Pollos asados y cocina tradicional catalana. / Roasted chicken and traditional Catalan cuisine.
- EL RACÓ DE LA SELVA**
C. Nou, 50 | T. 937 601 122 | [f](#) [i](#) [@elracodelaselva](#)
Productes gourmet i una gran selecció de vins, caves i begudes artesanes. / Productos gourmet y una gran selección de vinos, cavas y bebidas artesanas. / Delicatessen products and a large selection of wines, cavas and artisanal drinks.
- EL TRENCALL**
C. Consolat de Mar, 49 | T. 937 603 642 | [i](#) [@eltrencall](#)
Cuina casolana i de temporada. / Cocina casera y de temporada. / Homemade cuisine with seasonal products.
- PIZZES VILÀ**
C. Nou, 15 | T. 937 600 572 | [i](#) [@vilapizzas](#)
Pizzas per emportar o a domicili. / Pizzas para llevar o a domicilio. / Pizzas to take away.
- SAULEDA CÀTERING**
C. Manzanillo, 20 | T. 937 600 465 | [www.sauleda.cat](#)
[i](#) [@sauleda_catering](#)
Servei de càtering i de menjar per a emportar, a recollir sota comanda, a la Pastisseria Sauleda de Sant Pol. / Servicio de catering y de comida para llevar, a recoger bajo pedido, en la Pastelería Sauleda de Sant Pol. / Catering service and Takeaway food service.

- BIRI BAR**
C. Tobella, 31 | T. 937 600 577
- BLACK RABBIT**
C. Nou, 23
- CA L'ARAU**
C. Nou, 49 | T. 937 600 091
- CA LA MARI**
C. Tobella, 40 | T. 680 290 988
- DEBY -Gelateria-**
C. Ferrocarri, 8 | T. 937 601 276
- DONER KEBAB SANT POL DE MAR**
Av. Dr. Furest 10-12
- EL GALET**
Pl. Anselm Clavé, 4 | T. 937 603 189
- EL JARDÍ DE SANT PAU**
C. Nou, 8. T. 937 602 488
- FRANKFURT EL PAS**
C. Ferrocarri, 7 | T. 937 603 345
- FRANKFURT LLUÏSA**
C. Nou, 16 | T. 937 601 335
- LA CANTINA DE SANT POL**
Plaça de l'Estació | T. 620 984 121
Estació de tren
- L'OMBRA D'UN SIFÓ**
C. La Riera, 19 | T. 937 600 599
- NOU GRIMAL -Gelateria-**
C. Nou, 45
- OCTOPUS GARDEN**
Parc del Litoral, s/n | T. 677 446 961
- RUBY'S BAR**
Pl. Anselm Clavé, 6 | T. 937 604 637
- VERMUT I TAPES EL RELLOTGE**
Av. Dr. Furest, 23 | T. 626 390 568



RESTAURANT L'ERMITA

Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL)

Ctra. N-II, Km.664 | T. 937 600 051 | [www.lermitarestaurant.com](#)
[i](#) [@ermita_restaurant](#)

Cuina de mercat, d'avantguarda i tradicional. Hotel gastronòmic Gran Sol*** / Cocina de mercado, de vanguardia y tradicional. Hotel gastronómico Gran Sol*** / Seasonal cuisine. Gastronomic Hotel Gran Sol ***

Carta a partir de 30 €. Menú L'Ermite (còctel de benvinguda, aperitiu, dos plats i postres): 25 € - 27 € (caps de setmana i festius. I cada dia, des del 24 de juny fins l'11 de setembre).
Carta a partir de 30 €. Menú L'Ermite (còctel de bienvenida, aperitivo, dos platos y postres): 25 € - 27 € (fin de semana y festivos. Y cada día, desde el 24 de junio hasta el 11 de septiembre).
Seasonal menú from 30 €. L'Ermite Menu (cocktail, appetizer, starter, main dish and dessert): 25 € - 27 € (weekends and public holidays. And every day from 24th June to 11th September).

CAN TALAMÀS

C. Sta. Clara, 3 | T. 937 602 365 | [f](#) [/can.talamas](#) [i](#) [@cantalamas](#)

Cuina catalana de mercat i de temporada. Servei de comandes per emportar. Els dimarts tanca per descans. / Cocina catalana de mercado y de temporada. Servicio de pedidos para llevar. El martes cierra por descanso. / Seasonal cuisine. Take away service.
Menú diari: 15 €.
Menú de cap de setmana i festius (nits incloses): 24 €.
Menú del dia: 15 €.
Menú de fin de semana y festivos (noches incluidas): 24 €.

CUINA SANT PAU

C. Nou, 10 | T. 937 600 950 | [www.cuina-santpau.cat](#)

[i](#) [@cuinasantpau](#)

Cuina mediterrània, de temporada, per compartir. Plats recomanats: canelons de tres carns, arrossos i "muqueca" de peix. Els dilluns i dimarts tanca per descans. / Cocina mediterránea de temporada, para compartir. Platos recomendados: canelones de tres carnes, arroces i "muqueca" de pescado. Lunes y martes cierra por descanso. / Mediterranean and seasonal cuisine to share.
Carta: sobre 35 €

EL MOLÍ

C. Consolat de Mar, 43 | T. 937 603 014 - 617 124 914

[i](#) [@elmoli_restaurant](#)

Cuina mediterrània, casolana i mercat. Plats recomanats: peix fresc, paella i confit d'ànec. Diumenge vespre i dilluns tanca per descans. / Cocina mediterránea, casera y de mercado. Platos recomendados: pescado fresco, paella y "confit" de pato. El domingo por la noche y el lunes cierra por descanso. / Mediterranean and Catalan cuisine.
Menú diari: 17 €, Menú paella (dijous): 20 €. Suplm. de terrassa: 1 €
Menú del dia: 17 €, Menú paella (jueves): 20 €. Suplm. de terraza: 1 €

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II, Km. 664,7 | T. 937 601 105 | [www.elsotdelmorer.com](#)

[i](#) [@elsotdelmorer](#)

Cuina mediterrània i catalana, de mercat. Plats recomanats: bacallà, "roast-beef", fideuà i arrossos. Els dilluns tanca per descans. / Cocina mediterránea y catalana, de mercado. Platos recomendados: bacalao, "roast-beef", fideuà y arroces. El lunes cierra por descanso. / Mediterranean and Catalan cuisine.
Carta: a partir de 25 €.

LA CASA NOSTRA

C. La Riera, 13 | T. 937 601 162 | [www.lacasanostra.cat](#)

[i](#) [@lacasa.nostra](#)

Cuina italiana. Plat recomanat: pizza i pasta. Servei de comandes per emportar i a domicili (només caps de setmana). / Cocina italiana. Plato recomendado: pizza y pasta. Servicio de pedidos para llevar y a domicilio (sólo los fines de semana). / Italian Cuisine. Take away and home delivery service (weekends only).
Carta: a partir de 25 €.



LA REPÚBLICA DE BURINONS

C/ Abat Deàs, 28 | T. 930 294 882 | [f](#) [i](#) [@LaRepublicadeBurinons](#)

Cuina de Km0, amb vins naturals i amb hort propi. Plats recomanats: Pop amb patata i col i Sèpia amb pèsols. Servei de comandes per emportar. Els dilluns i dimarts tanca per descans. / Cocina de proximidad, con vinos naturales y con huerto propio. Platos recomendados: Pulpo con patata y col y Sípia con guisantes. Servicio de pedidos para llevar. Los lunes y martes cierra por descanso. / Local Cuisine, with natural wines and home-grown vegetables. Take away service.
Carta: a partir de 25 €.

LA SELVA

C. Nou, 50 | T. 937 601 122 | [f](#) [i](#) [@laselva_restaurant](#)

Cuina casolana a base de carns a la brasa, amanides, pasta i pizzas. Servei de comandes per emportar. Els dimecres tanca per descans. / Cocina casera a base de carne a la parrilla, ensaladas, pasta y pizzas. Servicio de pedidos para llevar. Los miércoles cierra por descanso. / Grilled meals, pizzas, pasta and salads. Take away service.
Carta: entre 20 i 30 €.

LA TAVERNA

C. La Riera, 3 | T. 691 308 170 | [i](#) [@latavernadesantpoldemar](#)

Cuina de mercat. Tapes i platillos. Plats recomanats: paella, xurrasquito amb ximixurri i "ceviche". Servei de comandes per emportar. / Cocina de mercado. Tapes y platillos. Platos recomendados: paella, churrasquito al chimichurri y ceviche. Servicio de pedidos para llevar. / Mediterranean and seasonal cuisine. Take away service.
Carta: a partir de 20 €.

L'ESCALETA

Av. Dr. Furest, 20 | T. 937 602 391 | [f](#) [L'escaleta](#) | [i](#) [@restaurantescaleta](#)

Cuina mediterrània, peix i tapes. Plats recomanats: calamars a l'andalusa i pop a la planxa. Servei de comandes per emportar. Els dilluns i dimarts, el vespre, tanca per descans. / Cocina mediterránea, pescado y tapas. Platos recomendados: calamares a la andaluza y pulpo a la plancha. Servicio de pedidos para llevar. Los lunes y martes, por la noche, cierra por descanso. / Mediterranean cuisine, fish & tapas. Take away service.
Carta: a partir de 15 €.

MARGOT

C. Manzanillo, 15 | T. 937 600 302 | [i](#) [@restaurantmargot](#)

Cuina tradicional catalana i marinera. Plats recomanats: paella, fideuà i arròs negre. Servei de comandes per emportar. Els dimarts tanca per descans. / Cocina tradicional catalana y marinera. Platos recomendados: paella, fideuà y arroz negro. Servicio de pedidos para llevar. Los martes cierra por descanso. / Traditional Catalan cuisine and seafood. Take away service.
Menú de migdia: 16 €. Menú de cap de setmana: 25 €.
Menú de mediodía: 16 €. Menú de fin de semana: 25 €.

RESTAURANT DEL CLUB NÀUTIC

Av. Dr. Furest, s/n | T. 937 600 717 | [www.cnspsm.es](#) | [i](#) [@nauticsantpol](#)

Cuina mediterrània. Plat recomanat: paella de peix i marisc. Servei de comandes per emportar. / Cocina mediterránea. Plato recomendado: paella de pescado y marisco. Servicio de pedidos para llevar. / Mediterranean Cuisine. Take away service.
Menú diari: 18 €. Menú de cap de setmana i d'estiu: 35 €.
Menú del día: 18 € Menú de fin de semana y de verano: 35 €.

VORAMAR

Pl. del Torrent Arrosser (platja de les Barques)

T. 937 600 654 - 646 338 632 (reserves per WhatsApp) |

[f](#) Terrassa Voramar [i](#) [@terrassa.voramar](#)

Cuina mediterrània a base de peix i productes frescos. Plats recomanats: peix al forn o a la brasa, suquets i arrossos. / Cocina mediterránea a base de pescado y productos frescos. Platos recomendados: pescado al horno o a la brasa, "suquets" y arroces. / Mediterranean cuisine, based on fish and fresh products.
Carta: 30 €. Menú de migdia (no es serveix a l'estiu): 18,50 €.
Carta: 30 €. Menú de mediodía (no se sirve en verano): 18,50 €.

XALOC

Av. Dr. Furest, 22 | T. 937 602 391 | [f](#) [Xaloc Restaurant](#) | [i](#) [@xaloc.restaurant](#)

Cuina mediterrània, casolana i de mercat. Plats recomanats: paella, fideuà i peix fresc. Servei de comandes per emportar. Servei continuat. Els dilluns i dimarts, el vespre, tanca per descans. / Cocina mediterránea, casera y de mercado. Platos recomendados: paella, fideuà y pescado fresco. Servicio de pedidos para llevar. Servicio continuo. Los lunes y martes, por la noche, cierra por descanso. / Mediterranean and Catalan cuisine. Take away service.
Carta a partir de 20 €. Menú de migdia (no es serveix a l'estiu): 14 €.
Carta a partir de 20 €. Menú de mediodía (no se sirve en verano): 14 €.



Guinquetes
Chiringuitos
Beach Bars



Artesans de l'alimentació
Artesanos de la alimentación
Food artisans

- BANYS GÁLVEZ**
Platja de La Murtra - aparcament del Molí | T. 617 013 330
[f](#) [/BanysGalvez](#) | [i](#) [@banysgalvez](#)
Cuina marinera. Plats recomanats: paella i fideuà. / Cocina Marinera. Platos recomendados: paella y fideuà. / Seafood.
- BANYS TARRIDAS**
Platja de Sant Pol - aparcament del Parc del Litoral |
T. 615 419 386
[www.banystarridas.com](#) | [f](#) [/btarridas](#) | [i](#) [@banystarridas](#)
Cuina marinera. Plats recomanats: paella i peix fresc del dia. 100% lliure de gluten. / Cocina marinera. Platos recomendados: paella y pescado fresco del día. 100% libre de gluten / Seafood. 100% Gluten free.
- FUJI TIME**
Platja de Can Villar - aparcament del Parc del Litoral |
T. 620 971 689
[f](#) [/FUJITIMEBULA](#) | [i](#) [@fijitime_santpol](#)
Cuina marinera. Plat recomanat: peix fresc. Especialitats: "mojitos" i còctels. / Cocina marinera. Plato recomendado: pescado fresco. Especialidades: mojitos y cócteles. / Seafood.
- LES BARQUES**
Platja de les Barques - davant de l'Estació de Tren |
T. 636 457 498
[f](#) [/xiribarques](#) | [i](#) [@lesbarques](#)
Cuina marinera. Plats recomanats: tapes i plats de peix i marisc. / Cocina marinera. Platos recomendados: tapas y platos de pescado y marisco. / Seafood.

- EL CROSTÓ**
C. Jacint Verdaguer, 2 | T. 662 921 802
[i](#) [@elcrosto_santpol](#)
Artesans del pa i pastisseria / Panadería y pastelería / Bakery
- FORN DE PA GRIMAL**
C. Tobella, 2 | T. 937 603 099
[www.forndepagrima.com](#) | [i](#) [@pastisseriagrimal](#)
Forn de pa / Panadería / Bakery
- PASTISSERIA SAULEDA**
C. Manzanillo, 20 | T. 937 600 465
[www.sauleda.cat](#) | [i](#) [@sauleda_pastisseria](#)
Alta pastisseria / Alta pastelería / High Pastry
- MELMEADES CALADA**
C. Tobella, 42
T. 937 603 710 - 640 822 104
[www.melmeladescalada.com](#) | [i](#) [@melmeladescalada](#)
Melmelades artesanals / Mermeladas artesanales / Artisanal Jams
- CA LA TERESA**
C. Roger de Flor, 21 | T. 937 600 391
Carnisseria i cansaladeria / Carnicería y charcutería / Butchery & Charcuterie
- CA LA MARI**
C. Tobella, 40 | T. 680 290 988 | [i](#) [@calamari_santpol](#)
Forn de pa i degustació / Panadería y degustación / Bakery and tasting