SANT POL *Gastronòmic*

GUIA / GUÍA / GUIDE

Ajuntament de Sant Pol de Mar

www.santpol.cat

#santpolgastronomic

@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 Gastronomia

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. LA CASA NOSTRA A CASA TEVA
5. PIZZES VILÀ
6. SAULEDA CÀTERING

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

1. ANTULL
2. DEBY -CAFETERIA / GELATERIA / ENTREPANS-
3. DONER KEBAB SANT POL DE MAR
4. EL GALET
5. EL JARDÍ DEL SANT PAU
6. FRANKFURT EL PAS
7. FRANKFURT LLUÏSA
8. L'OMBRA D'UN SIFÓ
9. NOU 49
10. NOU GRIMAL -GELATERIA-
11. OCTOPUS GARDEN
12. RUBY'S BAR
13. VERMUT I TAPES EL RELLOTGE

Guinguetes
Chiringuitos
Beach Bars

1. BANYS GÁLVEZ
2. BANYS TARRIDAS
3. FIJI TIME
4. LES BARQUES
5. EL RECREO - SOBREVENT

Artesans de l'alimentació
Artesanos de la alimentación
Food Artisans

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

Restaurants

1. RESTAURANT L'ERMITA
2. ADORAT
3. CA LA MANOLITA
4. CASAFINA
5. CELLER LA LLOSA
6. CUINA BURGER
7. CUINA SANT PAU
8. LA CASA NOSTRA
9. LA SELVA
10. LA TAVERNA
11. LES GARROFES
12. MARGOT
13. RESTAURANT DEL CLUB NÀUTIC
14. VORAMAR

SANT POL Gastronòmic

Menjar per emportar
Comida para llevar
Take away food

1. **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.*

2. **EL RACÓ DE LA SELVA**
C. Nou, 50 | T. 937 601 122 | @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.*

3. **EL TRENCALL**
C. Nou, 23 | T. 937 603 642 | @eltrencall
Pollastres a l'Ast, cuina casolana i de temporada. / Pollos asados, cocina casera y de temporada. / *Spit-roast chicken and homemadecuisine with seasonal products.*

4. **LA CASA NOSTRA A CASA TEVA**
C. Consolat de Mar, 59 | T. 931 273 587 | La Casa Nostra
@lacasa.nostra
Cuina italiana: pizzes, focaccias i postres. / Cocina italiana: pizzas, focaccias y postres. / *Italian Cuisine.*

5. **PIZZES VILÀ**
C. Nou, 11 | T. 937 600 572 | @vilapizzes
Pizzes per emportar o a domicili. / Pizzas para llevar o a domicilio. / *Pizzas to take away.*

6. **SAULEDA CÀTERING**
C. Manzanillo, 20 | T. 937 600 465 I **www.sauleda.cat**
@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.*

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

1. **ANTULL**
Consolat de Mar, 9 I T. 688 531 594
2. **DEBY -*Cafeteria / Gelateria / Entrepans*-**
C. Ferrocarril, 8 | T. 937 601 276
3. **DONER KEBAB SANT POL DE MAR**
Av. Dr. Furest 10-12
4. **EL GALET**
Pl. Anselm Clavé, 4 | T. 937 603 189
5. **EL JARDÍ DEL SANT PAU**
C. Nou, 8 | T. 937 602 488 | @el_jardi_del_sant_pau
6. **FRANKFURT EL PAS**
C. Ferrocarril, 7 | T. 937 603 345
7. **FRANKFURT LLUÏSA**
C. Nou, 16 | T. 937 601 335
8. **L'OMBRA D'UN SIFÓ**
C. La Riera, 19 | T. 644 567 356 | @lombradunsifo
9. **NOU 49**
C. Nou, 49 | T. 934 613 860
10. **NOU GRIMAL -*Gelateria*-**
C. Nou, 45
11. **OCTOPUS GARDEN**
Parc del Litoral, s/n | T. 677 446 961
@octopusgarden_santpol
12. **RUBY'S BAR**
Pl. Anselm Clavé, 6 | T. 937 604 637
13. **VERMUT I TAPES EL RELLOTGE**
Av. Dr. Furest, 23 | T. 626 390 568

Guinguetes
Chiringuitos
Beach Bars

1. **BANYS GÁLVEZ**
Platja de La Murtra - aparcament del Molí | T. 617 013 330
/BanysGalvez | @banysgalvez
Cuina marinera. Plats recomanats: paella i fideuà. / Cocina Marinera. Platos recomendados: paella y fideuá. / *Seafood.*

2. **BANYS TARRIDAS**
Platja de Sant Pol - aparcament del Parc del Litoral | T. 615 419 386
www.banystarridas.com | @banystarridas
Cuina marinera. Plats recomanats: paella, fideuades i peix fresc. 100% lliure de gluten. Música en directe, monòlegs i espectacles. / Cocina marinera. Platos recomendados: paella, fideuá y pescado. 100% libre de gluten. Música en vivo, monólogos y espectáculos. / *Seafood. 100% Gluten free. Live music, Monologues and Shows.*
Més de 120 anys d'històries junts...

3. **FIJI TIME**
Platja de Can Villar - aparcament del Parc del Litoral | T. 620 971 689
@fijitime_santpol
Peix fresc, paelles i fideuades. / Pescado fresco, paellas y fideuás. / *Seafood.*

4. **LES BARQUES**
Platja de les Barques - davant de l'Estació de Tren | T. 636 457 498
/xiribarques | @lesbarques
Cuina marinera i arrossos. Recomanats: Patates braves i Musclos a la planxa. Alguns divendres a la nit, música en viu. / Cocina marinera y arroces. Recomendados: Bravas y Mejillones a la parrilla. Algunos viernes noche, música en vivo. / *Seafood. Some Friday nights, live music.*

5. **EL RECREO - SOBREVENT**
Platja del Morer - aparcament de La Rajoleria
@elrecreo__
Copes i sessions musicals davant del mar. / Copas y sesiones musicales frente al mar. / *Drinks and musical performances by the sea.*

Artesans de l'alimentació
Artesanos de la alimentación
Food artisans

1. **CA LA TERESA**
C. Roger de Flor, 21 | T. 937 600 391
Carnisseria i cansaladeria / Carnicería y charcutería / *Butchery & Charcuterie*
2. **EL CROSTÓ**
C. Jacint Verdaguer, 2 | T. 662 921 802
Artesans del pa i pastisseria / Panadería y pastelería / *Bakery*
3. **FORN DE PA GRIMAL**
C. Tobella, 2 | T. 937 603 099
www.forndepagrimal.com | @pastisseriagrimal
Forn de pa / Panadería / *Bakery*
4. **MELMELADES CALADA**
T. 640 822 104 | calada@melmeladescalada.com
www.melmeladescalada.com | @melmeladescalada
Melmelades artesanals / Mermeladas artesanales / *Artisanal Jams*
5. **PASTISSERIA SAULEDA**
C. Manzanillo, 20 | T. 937 600 465
www.sauleda.cat | @sauleda_pastisseria
Alta pastisseria / Alta pastelería / *High Pastry*

Restaurants

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** |
@ermita_restaurant
Cuina mediterrània, de mercat i de proximitat. Hotel gastronòmic Gran Sol*. Servei de recollida per a emportar. De dilluns a diumenge ofereix dinars i sopars.** / Cocina mediterránea, de mercado y de proximidad. Hotel gastronómico Gran Sol***. Servicio de recogida para llevar. De lunes a domingo sirve comidas y cenas. / *Mediterranean, seasonal and local cuisine. Gastronomic Hotel Gran Sol ***. Take away service.*
Carta: a partir de 30 € - A partir 12 juny, Menú L'Ermita: 35 € / Menú Mar: 24 € (només a les nits) / Carta: a partir de 30 € - A partir 12 junio, Menú L'Ermita: 35 € / Menú Mar: 24 € (sólo por las noches)

ADORAT
Av. Dr. Furest, 22 | T. 623 054 077 | @adoratsantpol
Tapes i cuina mediterrània d'autor. Plat recomanat: peix del dia amb suc de tapàres i anet, crema de patata i alls rostits. Ofereix dinars i sopars. Els dimarts tanca per descans. / Tapas y cocina mediterránea de autor. Platos recomendados: pesca del día con jugo de alcaparras y eneldo, puré de patata y ajos asados. Ofrece comidas y cenas. Los Martes cierra por descanso. / *Tapas and signature Mediterranean cuisine.*
Carta: a partir de 35 € / 40 €

CA LA MANOLITA
C. Tobella, 31 | T. 605 708 676 | **www.calamanolita.com** | @ca_lamanolita
Cuina creativa, de fusió catalana i grega, elaborada amb producte fresc i de qualitat. Plat recomanat: els plats d'autor creats per la xef i les postres d'elaboració pròpia. Compta amb una selecció variada de vins i còctels. Servei de comandes per emportar. De juny a setembre obre del dijous al migdia fins al diumenge al migdia. / Cocina creativa, de fusión catalana y griega, elaborada con producto fresco y de calidad. Plato recomendado: los platos de autor creados por la chef y los postres de elaboración propia. Cuenta con una variada selección de vinos y cócteles. Servicio de pedidos para llevar. De junio a septiembre abre desde el jueves al mediodía hasta el domingo al mediodía. / *Creative cuisine, blending Catalan and Greek influences.*
Carta: a partir de 25 €

CASAFINA
C. Sta. Clara, 3 | T. 930 376 559 | **https://casafina.base44.app**
@casafina_santpol
Cuina catalana contemporània. Plats recomanats: Croquetes de pollastre, Ceviche de Corbina, Cap i pota. Els dilluns tanca per descans. /Cocina catalana contemporánea. Platos recomendados: Croquetas de pollo, Ceviche de Corvina, Callos. Los Lunes cierra por descanso. / *Contemporary Catalan cuisine.*
Menú: 21 € (entre setmana) Carta: 35 € (caps de setmana i festius)
Menú 21 € (entre semana) Carta: 35 € (fines de semana y festivos)

CELLER LA LLOSA
C. Abad Deàs 28 | T. 614 523 936 | **cellerlallosa@gmail.com** | @cellerlallosa
Cuina mediterrània amb bon producte i de temporada. Amb una selecció cuidada de vins. A l'estiu serveix sopars i els divendres i dissabtes també dinars. I tanca els dimecres per descans. A l'hivern obre del dijous al vespre al diumenge al migdia / Cocina mediterránea con buen producto y de temporada. Con una selección cuidadosa de vinos. En Verano sirve cenas y los viernes i sábados también comidas. Y cierra los miércoles por descanso. En Invierno abre desde el jueves por la noche hasta el domingo al mediodía. / *Seasonal Mediterranean cuisine.*
Carta: 30 €

CUINA BURGER
C. Consolat de Mar, 43 | @cuinaburger
Hamburgueses d'autor. Obre de dimecres a diumenge. No accepta reserves./ Hamburguesas de autor. Abre de miércoles a domingo. No acepta reservas. / *Signature burgers.*
Carta: a partir de 15 €

CUINA SANT PAU
C. Nou, 10 | T. 937 600 950 | **www.cuina-santpau.cat** | @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: a partir de 60 €

LA CASA NOSTRA
C. La Riera, 13 | T. 937 601 162 | **www.lacasanostra.cat** |
La Casa Nostra | @lacasa.nostra
Cuina italiana/mediterrània. Plats recomanats: Broqueta de carbassó i gambes, Rigatoni a la carbonara i Pizza Parmiggiana. Servei de comandes per emportar i a domicili (sols els caps de setmana). Del 21/06 al 11/09 els dimarts tanca per descans. Ofereix sopars cada vespre i dinars els dissabtes i diumenges. La resta de l'any obre de dijous el vespre a diumenge el migdia. Cocina italiana/mediterránea. Platos recomendados: Brocheta de calabacín y gambas, Rigatoni a la carbonara y Pizza Parmiggiana. Servicio de pedidos para llevar y a domicilio (sólo los fines de semana). Del 21/06 al 11/09 los martes cierra por descanso. Abre todas las noches y los sábados y domingos al mediodía. El resto del año abre desde el jueves por la noche hasta el domingo al mediodía. / *Italian and Mediterranean cuisine. Take away and home delivery service (weekend only).* **Carta: a partir de 25 €**

LA SELVA
C. Nou, 50 | T. 937 601 122 | **www.restaurantlaselva.cat** | @laselva_restaurant
Cuina casolana a base de carns a la brasa, amanides, pasta i pizzes. Servei de comandes per emportar. Obre de divendres el vespre a diumenge migdia. El juliol i l'agost ofereix dinars i sopars i els cap de setmana i festius, esmorzars de forquilla. I tanca els dimecres per descans. / Cocina casera a base de carne a la parrilla, ensaladas, pasta y pizzas. Servicio de pedidos para llevar. Abre desde el viernes por la noche hasta el domingo al mediodía. En julio y agosto sirve comidas y cenas y, los fines de semana y festivos, además, deayunos de tenedor. Y cierra los miércoles. / *Grilled meals, pizzas, pasta and salads. Take away service.* **Carta: a partir de 30 €**

LA TAVERNA
C. La Riera, 3 | T. 691 308 170 | @latavernadesantpoldemar
Cuina de mercat. Tapes i platillos. Plats recomanats: paella, xurrasquito amb ximixurri i "ceviche". Servei de comandes per emportar. / Cocina de mercado. Tapas 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 €

LES GARROFES
C. Sot de la Coma, 20 | T. 936 797 962 | @les_garrofes
Cuina catalana. Plats recomanats: pollastre a l'ast i paella. Servei de comandes per emportar. Obre cada dia i serveix esmorzars i dinars. I a l'estiu, de dijous a diumenge també ofereix sopars. / Cocina catalana. Platos recomendados: Pollo asado y paella. Servicio de pedidos para llevar. Abre cada día y sirve desayunos y comidas. Y en verano, de jueves a domingo, también sirve cenas. / *Catalan cuisine.*
Menú de migdia: 16 € - Menú de cap de setmana: 25 € - Pack Vermut per a 2 persones: 20 € / Menú de mediodía: 16 € - Menú de fin de semana: 25 € - Pack Vermut para 2 personas: 20 € / **Carta: a partir de 15 €**

MARGOT
C. Manzanillo, 15 | T. 937 600 302 | @restaurantmargot
Cuina tradicional catalana i marinera. Plats recomanats: paella, fideuada i arròs negre. Servei de comandes per emportar. Els dimarts tanca per descans. / Cocina tradicional catalana y marinera. Platos recomendados: paella, fideuá y arroz negro. Servicio de pedidos para llevar. Los martes cierra por descanso. / *Traditional Catalan cuisine and seafood. Take away service.*
Menú de migdia: 20 € - Menú de cap de setmana: 30 €
Menú de mediodía: 20 € - Menú de fin de semana: 30 €

RESTAURANT DEL CLUB NÀUTIC
Av. Dr. Furest, s/n I T. 937 600 717 | **www.cnspm.es** | @clubnauticspm
Cuina mediterrània. Plat recomanat: Paella de peix i Fideuada. Servei de comandes per emportar. Obert tot l'any. / Cocina mediterránea. Plato recomendado: Paella de pescado y Fideuá. Servicio de pedidos para llevar. Abierto todo el año. / *Mediterranean Cuisine. Take away service.*
Preus d'estiu: Menú de migdia: 23 € - Caps de setmana i festius: 35 € - 42 € (socis: 19 € i 23 €) / Precios de verano: Menú de mediodía: 23 € - Fines de semana y festivos: 35 € - 42 € (socios: 19 € y 23 €)
Preus d'hivern: pendents de la temporada
Precios de invierno: pendientes de la temporada

VORAMAR
Pl. del Torrent Arrosser (platja de les Barques)
T. 937 600 654 - 646 338 632 (reserves per WhatsApp) |
Terrassa Voramar | @terrassa.voramar
Cuina mediterrània a base de peix i productes frescos.
Plats recomanats: peix al forn o a la brasa, suquets i arrossos. A l'hivern els dimarts tanca per descans. / Cocina mediterránea a base de pescado y productos frescos. Platos recomendados: pescado al horno o a la brasa, "suquets" y arroces. En invierno los martes cierra por descanso. / *Mediterranean cuisine, based on fish and fresh products.*
Carta: a partir de 35 € - Menú de migdia (no es serveix a l'estiu): 23,50 €
Carta: a partir de 35 € - Menú de mediodía (no se sirve en verano): 23,50 €