



SANT POL

Gastronòmic

GUIA / GUÍA / GUIDE



SANT
POL
Gastronòmic

-
- p. 3 **La Gastronomia a Sant Pol (cat.)**
p. 4 **La Gastronomía en Sant Pol (cast.)**
p. 5 **Gastronomy in Sant Pol (eng.)**
-

- p. 6-7 **Jornades, Fires i Mostres** / Jornadas, Ferias y Muestras / Fairs and Events
-

- p. 8 **Productes locals** / Productos locales / Local Products
-

- p. 9 **Artesans de l'alimentació** / Artesanos de la alimentación / Food artisans
-

- p. 10 **Menjars per emportar** / Comida para llevar / Take away Food
-

- p. 11-27 **Restaurants**
-

- p. 28 **Guinguetes** / Chiringuitos / Beach Bars
-

- p. 29 **Bars i Frankfurts** / Bares y Frankfurts / Bars and Frankfurts
-

- p. 30-31 **Plànol** / Mapa / Map
-



La Gastronomia a Sant Pol

Sant Pol permet gaudir de la tranquil·litat que ofereix un petit poble proper a Barcelona. Dels seus atractius en destaquen el paisatge marítim, les cases blanques, les façanes modernistes i 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.

El conreu tradicional fou -i encara l'és- la maduixa, que en els darrers anys ha vist com han anat apareixent noves tipologies de conreu com les cireres, les faves, els pèsols, les mongetes, els tomàquets o els enciams, productes de la terra que son ben presents a la dieta mediterrània i a la gastronomia catalana i local.

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 en Sant Pol

Sant Pol permite disfrutar de la tranquilidad que ofrece un pequeño pueblo cercano a Barcelona. Entre sus atractivos destacan el paisaje marítimo, las casas blancas, las fachadas renacentistas y la gastronomía.

La gastronomía sanpolense -y a su vez catalana- se basa en los productos de la tierra, con origen en la época romana 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.

El cultivo tradicional fue -y aún lo es hoy en día- la fresa, que en los últimos tiempos ha visto como aparecían nuevos tipos de cultivo como las cerezas, las habas, los guisantes, las judías, los tomates o las lechugas, productos de la tierra que están bien presentes en la dieta mediterránea y en la gastronomía catalana y local.

La oferta gastronómica y de restauración presenta un generoso abanico con variedad de opciones tanto a nivel de restauración, como de productos de alimentación y de producción artesanal, o de celebraciones de tipo gastronómico, las cuales se organizan durante todo el año para dar a conocer la calidad de la gastronomía local y la cantidad de oferta existente.



Gastronomy in Sant Pol

In Sant Pol you can enjoy the tranquility that a small town near Barcelona offers. Its main attractions are the views on the seascape, the modernist buildings and the local gastronomy and cuisine.

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

The traditional crop was, and today still is, the strawberry, and in the recent years the town has witnessed the arrival of new crops such as cherries, beans, peas, tomatoes or lettuce, products of the land that are very present in the Mediterranean diet and in the Catalan and local gastronomy.

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

Fires i Esdeveniments gastronòmics / Ferias y Eventos / Fairs and Events

Amb la finalitat de donar a conèixer la oferta de restauració -variada i de qualitat- i els productes que es conreen a la terra, els darrers anys s'han potenciat les diferents fires i esdeveniments de caire gastronòmic per mitjà dels quals es promocionen la restauració i la gastronomia locals.

Con el afán de promocionar la oferta de restauración y los productos cultivados en Sant Pol , se organizan ferias y eventos de tipo gastronómico.

With the aim of promoting the restoration and products that are grown on own land we organize gastronomic fairs and events.

- **Pagesia i proximitat: segon dissabte del mes. Estiu: segon i quart dissabte.** / Segundo sábado del mes. Verano: segundo y cuarto sábado. / *Second Saturday of the month. Summer: second and fourth Saturday.*
- **Fira del Formatge: finals d'abril - principis de maig** / abril-mayo / *April-May*
- **Mostra Gastronòmica de Sant Pol: mitjans de juny** / junio / *June*
- **Mostra de Vins i Caves catalans de Sant Pol de Mar: mitjans de juliol** / julio / *July*
- **Fira de Tardor: mitjans de novembre** / noviembre / *November*
- **Jornades Gastronòmiques de primavera: Pèsols i Maduixes. Març - maig** / Guisantes y Fresas. Marzo - mayo / *Peas and Strawberries. March - May*

+info: fires@santpol.cat

MOSTRA
gastronòmica
de SANT PÒL DE MAR





CAN CELESTÍ

T. 628 156 802

Especialitat / Especialidad / Specialty: **cireres i ous** / cerezas y huevos / cherries and eggs

Productes / Productos / Products: **maduixes, faves i pèsols** / fresas, guisantes y habas / strawberries, beans and peas

CAN CODINA

T. 937 600 922

Productes / Productos / Products: **maduixes i producte de l'horta** / fresas y productos del huerto / strawberries and vegetables

CAN GIRALT

T. 646 871 744

www.maduixamaresme.com

Productes / Productos / Products: **maduixes, pèsols i mongetes** / fresas, guisantes y judías / strawberries, peas and beans

LA VALL DE LA MURTRA

T. 679 629 570

www.facebook.com/valldelamurtra

Agricultura ecològica / agricultura ecológica / Organic agriculture

Especialitat / Especialidad / Specialty: **tomàquets** / tomates tomatoes

Productes / Productos / Products: **horta** / huerta / vegetables

MADUIXES.CAT

T. 670 281 519

www.maduixes.cat

Productes / Productos / Products: **Maduixes, pèsols, enciams i tomàquet pometa** / fresas, guisantes, lechugas y tomate "pometa" / strawberries, peas, lettuce and tomatoes



1 EL CROSTÓ

C. Jacint Verdaguer, 2 | T. 666 123 335

C. Tobella, 40 | T. 616 061 644

Artesans del pa i pastisseria / Panadería y pastelería / Bakery

2 FORN DE PA GRIMAL

C. Tobella, 2 | T. 937 603 099

www.forndepagrima.com

Forn de pa / Panadería / Bakery

3 PASTISSERIA SAULEDA

C. Manzanillo, 20 | T. 937 600 465

www.sauleda.cat

Pastisseria / Pastelería / Cake Shop

4 MELMEADES CALADA

C. Tobella, 42

T. 937 603 710 - 661 216 421

www.melmeladescalada.com

Melmelades artesanals / Mermeladas artesanales / Artisanal Jams

5 CA LA TERESA

C. Roger de Flor, 21 | T. 937 600 391

Carnisseria i Cansaladeria / Carnicería y charcutería / Butchery & Charcuterie

6 CA L'ANDREU

C. Nou, 1

Carnisseria i Cansaladeria / Carnicería y charcutería / Butchery & Charcuterie



1 9 ROSTIT, ROSTISSERIES MÒBILS

C. Sant Galderic, 6B (Zona Industrial Ponent) | T. 687 911 775

Pollastres a l'Ast i cuina tradicional catalana. Obert el diumenge el matí. / Pollos asados y cocina tradicional catalana. Abierto el domingo por la mañana. / *Roasted chicken and traditional Catalan cuisine.*

2 EL TRENCALL

C. Consolat de Mar, 49 | T. 937 603 642

Cuina casolana i de temporada. Obert els caps de setmana. I a l'estiu, obert cada dia excepte el diumenge a la tarda i el dilluns. / Cocina casera y de temporada. Abierto los fines de semana. Y en verano, todos los días excepto domingo tarde y lunes. / *Homemade cuisine with seasonal products.*

3 PIZZES VILÀ

C. Nou, 15 | T. 937 600 572

Pizzes per emportar o a domicili. Obert de divendres a diumenge. I a l'estiu, cada dia. / Pizzas para llevar o a domicilio. Abierto de viernes a domingo. Y durante el verano, todos los días. / *Pizzas to take away.*

4 NOU GRIMAL

C. Nou, 37 | T. 937 604 223

Pizzes, coques i entrepans. Obert el cap de setmana tot el dia. I a l'estiu, de dimarts a diumenge el migdia. / Pizzas, cocas y bocadillos. Abierto el fin de semana todo el día. Y en verano, de martes hasta domingo al mediodía. / *Pizzas and sandwiches to take away.*

5 SAULEDA CATERING

C. Sot de les Vernedes, 20 (Pol. Ind. Sot de Les Vernedes)

T. 937 630 330 | www.sauleda.cat

Servei de càterring o servei de menjar per emportar a recollir al local o, sota encàrrec, a la Pastisseria Sauleda del carrer Manzanillo. Obert de dimarts a divendres, de 8 a 20 h, el dissabte de 8 a 20 h amb jornada partida i el diumenge de 8 a 15 h. / Servicio de catering y servicio de comida para llevar a recoger, bajo pedido, en el local o en la pastelería de la calle Manzanillo. Abierto de martes a viernes de 8 a 20 h, el sábado de 8 a 20 h en jornada partida y el domingo de 8 a 15 h. / *Catering service and Takeaway food service.*

CARME RUSCALLEDA RESTAURANT SANT PAU



C. Nou, 10 | T. 937 600 662 | www.ruscalleda.cat

Cuina d'autor inspirada en els productes de temporada i en la reinterpretació de la cuina tradicional catalana. Xef: **Carme Ruscalleda.**

Tancat per descans setmanal diumenge, dilluns i dijous. I per vacances les tres primeres setmanes de maig i de novembre.

Ofereix servei de carta i Menú degustació.

Pertany a les associacions Relais Châteaux i Traditions et Qualité.

Cocina de autor inspirada en los productos de temporada y en la reinterpretación de la cocina tradicional catalana. Chef: **Carme Ruscalleda.**

Cerrado por descanso semanal domingo, lunes y jueves. Y por vacaciones las tres primeras semanas de los meses de mayo y noviembre.

Ofrece servicio de carta y Menú degustación.

Pertenece a las asociaciones Relais Châteaux y Traditions et Qualité.

Cuisine inspired by seasonal product and the reinterpretation of the Catalan Traditional cuisine. Chef: **Carme Ruscalleda.**



Menú degustació: 186 € (iva inclòs) beguda a part.

Menú degustación: 186 € (IVA incluido) bebidas a parte.

HOTEL RESTAURANT GRAN SOL



Ctra. N-II, Km.664 | T. 937 600 051 | www.hotelgransol.info

Cuina de mercat, d'avantguarda i tradicional.

Obert tot l'any. Ofereix servei de carta i una ampla varietat de menús. És la seu de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol. Està situat darrera de l'Ermita de Sant Pau i gaudeix d'unes vistes privilegiades del mar.

Cocina de mercado, de vanguardia y tradicional.

Abierto todo el año. Ofrece servicio de carta y una amplia variedad de menús.

Es la sede de la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol.

Está situado detrás de la Ermita de Sant Pau y ofrece unas vistas privilegiadas del mar.

Traditional and seasonal cuisine



Carta a partir de 25 €, Menú Gran Sol (3 plats i postres): 22'50 €, Menú degustació: 35 €.

Carta a partir de 25 €, Menú Gran Sol (3 platos y postres): 22'50 €, Menú degustación: 35 €.

RESTAURANT DEL CLUB NÀUTIC



Av. Dr. Furest, s/n | T. 937 600 717

Cuina mediterrània.

Plat recomanat: paella de peix i marisc.

Obert de febrer fins a octubre.

Ofereix menú de migdia i servei de bar.

Amb situació privilegiada davant del mar i vistes immillorables.

És el restaurant del club nàutic i està obert a tots els públics.

Cocina mediterránea.

Plato recomendado: paella de pescado y marisco.

Abierto des de febrero hasta octubre.

Ofrece menú de mediodía y servicio de bar.

Con situación privilegiada frente al mar y vistas inmejorables.

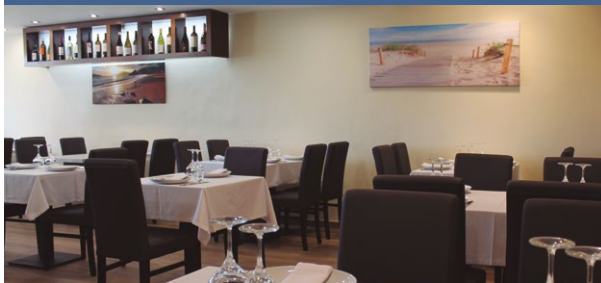
Es el restaurante del club náutico y abre para todo el público.

Mediterranean Cuisine.



Menú: 20 €. Menú d'estiu: 24 €.

Menú: 20 € Menú de verano: 24 €.



Ctra. Sant Cebrià, 2 | T. 937 603 292 - 937 600 697 | www.banyssluis.cat

Cuina marinera, peix i marisc del Maresme.

Plats recomanats: paella i arròs caldós de llamàntol

Obert tot l'any, de dilluns a dissabte de 8 a 24 h i el diumenge de 9 a 17 h.

Servei de dinars i sopars i també servei de bar i cafeteria.

Ofereix menú de migdia, de dilluns a divendres, i carta els vespres i caps de setmana.

Amb una petita terrassa.

Cocina marinera, pescado y marisco del Maresme.

Platos recomendados: paella y arroz caldoso de bogavante.

Abierto todo el año, de lunes a sábado de 8 a 24 h y el domingo de 9 a 17 h.

Servicio de comidas y cenas y también de bar i cafetería.

Ofrece menú de mediodía, de lunes a viernes, y carta por la noche y los fines de semana.

Con pequeña terraza.

Fish and Seafood of the Maresme.



Menú: 15 € i 35 €. Carta: a partir de 35 €.

Menú: 15 € y 35 €. Carta: a partir de 35 €.



C. Sta. Clara, 3 | T. 937 602 365 | www.facebook.com/can.talamas

Cuina catalana de mercat i de temporada.

Obert tot l'any el migdia. Serveix esmorzars i dinars. I el divendres i el dissabte també obre els vespres.

Tancat el dilluns per descans setmanal.

Ofereix servei de menú.

Cocina catalana de mercado y de temporada.

Abierto todo el año al mediodía. Sirve desayunos y almuerzos. Y el viernes y el sábado también abre por la noche.

Cerrado los lunes.

Ofrece servicio de menú.

Seasonal cuisine.



Menú diari: 13 €. Menú de cap de setmana i festius (nits incloses): 22 €.

Menú del día: 13 €. Menú de fin de semana y festivos (noches incluidas): 22 €.



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

Cuina mediterrània, casolana i mercat.

Plats recomanats: peix fresc, paella i confit d'ànec.

Obert del divendres el vespre al diumenge el vespre, els mesos de primavera. Durant l'estiu, de dimarts a diumenge migdies i vespres. Tancat des del 15 d'octubre fins al 28 de febrer.

Ofereix servei de carta i diferents menús.

Hi ha terrassa amb vistes al mar.

Cocina mediterránea, casera y de mercado.

Platos recomendados: pescado frito, paella y confit de pato.

Abierto des del viernes por la noche hasta el domingo por la noche, en primavera. En verano, de martes a domingo mediodías y noches.

Cerrado desde el 15 de octubre hasta el 28 de febrero.

Ofrece servicio de carta y diferentes menús.

Tiene terraza con vistas al mar.

Mediterranean and Catalan cuisine.



Menú diari: 14 €, Menú paella (dijous): 15 € i Menú cap de setmana*: 20 € (suplement a la terrassa: 1 €)

Menú del día: 14 €, Menú paella (jueves): 15 € y Menú de fines de semana*: 20 € (suplemento en la terraza: 1 €)

* No se serveix els mesos de juliol i agost



Av. Dr. Furest, 20 | T. 937 602 391 | facebook: L'escapeta

Cuina mediterrània, peix i tapes.

Plats recomanats: calamars a l'andalusa i pop a la planxa.

Obert tot l'any. Des de Setmana Santa fins a finals d'octubre, de dilluns a diumenge, i la resta de l'any del divendres al vespre fins diumenge al migdia.

Ofereix dinars i sopars i també servei de bar i cafeteria.

Servei de carta.

Amb terrassa davant del mar.

Cocina mediterránea, pescado y tapas.

Platos recomendados: calamares a la andaluza y pulpo a la plancha.

Abierto todo el año. Desde Semana Santa hasta finales de octubre, de lunes a domingo, y el resto del año desde el viernes por la noche hasta el domingo al mediodía.

Ofrece comidas y cenas y también servicio de bar y cafetería.

Servicio de carta.

Con terraza frente al mar.

Mediterranean cuisine, fish & tapas.



Carta: a partir de 12 €.

Carta: a partir de 12 €.



Ctra. N-II, Km. 664,7 | T. 937 601 105 | www.elsotdelmorer.com

Cuina mediterrània i catalana, de mercat.

Plats recomanats: bacallà i fideuà.

Obert tot l'any.

Tancat el dilluns per descans setmanal. I del 22 de desembre al 8 de gener, per vacances.

Ofereix servei de carta i menú diari i de cap de setmana.

Hi ha terrassa.

Cocina mediterránea y catalana, de mercado.

Platos recomendados: bacalao y fideuá

Abierto todo el año.

Cerrado el Lunes por descanso semanal. Y por vacaciones, desde el 22 de diciembre hasta el 8 de enero.

Ofrece servicio de carta y menú del día y de fin de semana.

Hay terraza.

Mediterranean and Catalan cuisine.



Carta: a partir de 25 €. Menú diari: 14 € (plats amb suplement). Menú de cap de setmana: 25 €. Begudes a part.

Carta: a partir de 25 €. Menú del día: 14 € (platos con suplemento). Menú de fin de semana: 25 €. Bebidas a parte.



C. La Riera, 13 | T. 937 601 162 | www.lacasanostra.cat

Cuina siciliana.

Plat recomanat: pizza

Durant l'hivern és obert de dijous a diumenge, vigílies i festius. Durant l'estiu, de dilluns a dimecres el vespre i de dijous a diumenge migdia i vespre.

Ofereix servei de carta i de menú de migdia.

Edifici singular amb terrassa.

Cocina siciliana.

Plato recomendado: pizza

En invierno está abierto de jueves a domingo, vigílias y festivos. En verano, de lunes a miércoles por la noche y de jueves a domingo mediodía y noche.

Ofrece servicio de carta y de menú de mediodía.

Edificio singular con terraza.

Sicilian Cuisine.



Carta entre 20 € i 30 €. Menú: 20 €.

Carta entre 20 € y 30 €. Menú: 20 €.



C. Abat Deàs, 28 | T. 937 600 316 - 678 347 823
www.facebook.com/lanovallosa

Cuina casolana i mediterrània.

Plats recomanats: arròs, fideuà, el menjar de cassola i els esmorzars de forquilla.

Obert tot l'any. A l'hivern tanca per descans setmanal el dimecres i, a l'estiu, el dilluns. A l'hivern obre tot el dia fins les 21 h, oferint esmorzars, vermouths, dinars i berenars i, de dijous a diumenge, també sopars i copes. I durant l'estiu obre tot el dia i ofereix tots els serveis del dia i bar a la nit. Amb servei de carta i menú de migdia.

Hi ha terrassa interior i terrassa amb vistes al mar

Cocina casera y mediterránea.

Platos recomendados: arroz, fideuá, las cazuelitas y los desayunos de tenedor.

Abierto todo el año. En invierno está cerrado por descanso semanal el miércoles y, en verano, el lunes. En invierno abre todo el día hasta las 21h, ofreciendo desayunos, almuerzos y meriendas y, del jueves al domingo, también cenas. En verano abre todo el día y por las noches además ofrece servicio de bar. Con servicio de carta y menú de mediodía. Hay terraza interior y terraza con vistas al mar.

Homemade Mediterranean and Catalan cuisine



Carta uns 20 €. Menú diari: 13 €. Menú de cap de setmana: 21 €.

Carta unos 20 €. Menú del día: 13 €. Menú de fin de semana: 21 €.



C. Nou, 50 | T. 937 601 122 | www.facebook.com/laselvasantpol

Cuina casolana a base de carns a la brasa, amanides, pasta i pizzes.

Obert cada dia del 1 de juny al 15 de setembre. La resta de l'any obert de divendres el vespre a diumenge el migdia, les vigílies i els festius. Ofereix servei de carta i servei de menjar per emportar. Hi ha terrassa-jardí.

Cocina casera a base de carne a la parrilla, ensaladas, pasta y pizzas.

Abierto a diario desde el 1 de junio hasta el 15 de septiembre. El resto del año abierto desde el viernes por la noche hasta el domingo al mediodía, vigílias y festivos. Ofrece servicio de carta y de comida para llevar. Tiene terraza-jardín.

Grilled meals, pizzas, pasta and salads.



Carta entre 20 i 30 €.

Carta entre 20 y 30 €.



C. La Riera, 3 | T. 937 600 310 - 691 308 170

Cuina mediterrània i de mercat.

Plats recomanats: paella i la carn.

Obert de Setmana Santa fins a octubre, de divendres a diumenge i durant els mesos d'estiu cada dia.

Ofereix servei de carta i diferents menú.

Situat en un edifici emblemàtic del 1924 amb terrassa amb vistes al mar.

Cocina mediterránea y de mercado.

Platos recomendados: paella, tapas y carne.

Abierto desde Semana Santa hasta octubre de viernes a domingo y durante los meses de invierno cada día

Ofrece servicio de carta y varios menús

Situado en un edificio emblemático del 1924 con terraza con vistas al mar.

Mediterranean and seasonal cuisine.



Carta des de 18 € i menú a partir de 14 €.

Carta desde 18 € y menú a partir de 14 €.



C. Sot de la Coma, 20 | T. 937 603 060 - 937 603 420

Cuina a base d'amanides, pizzas i coques calentes.

Obert els caps de setmana durant l'hivern i cada vespre durant l'estiu.
Ofereix esmorzars i sopars.
Hi ha terrassa.

Cocina a base de ensaladas, pizzas y cocas calientes.

Abierto los fines de semana durante el invierno y todos las noches durante el verano.
Sirve desayunos y cenas.

Salads, pizzas, pasta.



Carta a partir de 15 €.
Carta a partir de 15 €.



C. Manzanillo, 15 | T. 937 600 302

Cuina tradicional catalana i marinera.

Plats recomanats: paella, fideuà i arròs negre.

Obert tot l'any el migdia. També serveix esmorzars.

Ofereix menú de migdia i de cap de setmana.

Cocina tradicional catalana y marinera.

Platos recomendados: paella, fideuá y arroz negro.

Abierto todo el año al mediodía. También sirve desayunos.

Ofrece menú de mediodía y de fin de semana.

Traditional Catalan cuisine and seafood.



Menú de migdia: 13'80 €.

Menú de cap de setmana: 22'50 €.

Menú de mediodía: 13'80 €.

Menú de fin de semana: 22'50 €.

HOSTAL - RESTAURANT PANCHETA



C. Abat Deàs, 37 | T. 937 600 661 | www.hostalpancheta.es

Cuina tradicional catalana, casolana i de mercat.

Plat recomanat: el menú i la paella.

Des del març fins el 23 de juny, obert de dimarts a diumenge. I des de Sant Joan fins el 15 de setembre, obert cada dia.

Ofereix servei de carta i de menú de migdia, menú de nit i menú de cap de setmana i festius.

Cocina tradicional catalana, casera y de mercado.

Plato recomendado: el menú y la paella.

Desde marzo hasta el 23 de junio abre de martes a domingo y desde San Juan hasta el 15 de septiembre abre a diario.

Ofrece servicio de carta y menú de mediodía, menú de noche y menú de fines de semana y festivos.

Homemade traditional Catalan cuisine.



Menú diari: 11'50 €.

Menú de cap de setmana i festius: 15'50 €.

Menú del día: 11'50 €.

Menú de fines de semana y festivos: 15'50 €.



Pl. del Torrent Arrosser (platja de les Barques)
 T. 937 600 654 - 639 241 142 | **facebook: Terrassa Voramar**

Cuina mediterrània a base de peix i productes frescos.

Plats recomanats: peix al forn o a la brasa i suquets.

Obert cada dia, migdia i vespre, des del juny fins al setembre. I durant l'hivern, obert el divendres, dissabte i diumenge el migdia.

Tancat per vacances des del novembre fins al febrer.

Ofereix servei de carta i, entre setmana, menú de migdia.

Hi ha terrassa amb boniques vistes a la mateixa Platja de les Barques.

Cocina mediterránea a base de pescado y productos frescos.

Platos recomendados: pescado al horno o a la brasa y "suquets".

Abierto a diario, mediodía y noche, des de junio hasta septiembre. Y en invierno los viernes, sábado y domingo al mediodía.

Cerrado por vacaciones des de noviembre hasta febrero.

Ofrece servicio de carta y, entre semana, menú de mediodía.

Hay terraza con bonitas vistas a la misma playa de "Les Barques".

Mediterranean cuisine, based on fish and fresh products.



Carta: 25 €. Menú de migdia: 15 €.

Carta: 25 €. Menú de mediodía: 15 €.



Av. Dr. Furest, 22 | T. 937 602 391 | facebook: Xaloc Restaurant

Cuina mediterrània, casolana i de mercat.

Plats recomanats: paella, fideuà i peix fresc.

Obert tot l'any cada migdia i de juny a setembre també al vespre.

Tancat el dimarts, de setembre a juny.

Ofereix servei de carta i, d'octubre a juny, també servei de menú de migdia.

Amb terrassa davant del mar.

Cocina mediterránea, casera y de mercado.

Platos recomendados: paella, fideuá y pescado fresco.

Abierto al mediodía todo el año y de junio a septiembre también por la noche.

Cerrado los Martes, de septiembre a junio.

Ofrece servicio de carta y desde junio hasta octubre, también servicio de menú de mediodía.

Con terraza frente al mar.

Mediterranean and Catalan cuisine.



Carta a partir de 20 €. Menú de migdia: 14 €.

Carta a partir de 20 €. Menú de mediodía: 14 €.



1 BANYS GÁLVEZ

Platja de La Murtra - aparcament del Molí | T. 617 013 330

www.facebook.com/BanysGalvez

Cuina marinera. Plats recomanats: paella i fideuà. Obert des del 1 de maig fins al 30 de setembre. / Cocina Marinera. Platos recomendados: paella y fideuà. Abierto des del 1 de mayo hasta el 30 de septiembre / *Seafood*.

2 FIJI TIME

Platja de Can Villar - aparcament del Parc del Litoral

T. 620 971 689

customerservice@fijitime.es

www.facebook.com/FIJITIMEBULA

Cuina marinera. Plat recomanat: peix fresc. Especialitats: mojitos i còctels. Obert des del 1 de maig fins al 30 de setembre. / Cocina marinera. Plato recomendado: pescado fresco. Especialidades: mojitos y cóctels. Abierto des del 1 de mayo hasta el 30 de septiembre. / *Seafood*.

3 BANYS TARRIDAS

Platja de Sant Pol - aparcament Parc del Litoral | T. 615 419 386

www.banystarridas.com | www.facebook.com/btarridas

Cuina marinera. Plats recomanats: paella i peix fresc del dia. Obert des del 1 de maig fins al 30 de setembre. / Cocina marinera. Platos recomendados: paella y pescado fresco del día. Abierto des del 1 de mayo hasta el 30 de septiembre. / *Seafood*.

4 LES BARQUES

Platja de les Barques - davant de l'Estació de Tren | T. 636 457 498

www.facebook.com/xiribarques

Cuina marinera. Plats recomanats: tapes i plats de peix i marisc. Obert des del 1 de maig fins al 30 de setembre. / Cocina marinera. Platos recomendados: tapas y platos de pescado y marisco. Abierto des del 1 de mayo hasta el 30 de septiembre. / *Seafood*.

Bars i Frankfurts / Bares y Frankfurts / Bars and Frankfurts



- 1 BIRI BAR**
C. Tobella, 31 | T. 937 600 577
- 2 BLACK RABBIT**
C. Nou, 23
- 3 CA L'ARAU**
C. Nou, 49 | T. 937 600 091
- 4 DEBY**
C. Ferrocarril, 8 | T. 937 601 276
- 5 EL GALET**
Pl. Anselm Clavé, 4 | T. 937 603 189
- 6 FRANKFURT EL PAS**
C. Ferrocarril, 7 | T. 937 603 345
- 7 FRANKFURT LLUÏSA**
C. Nou, 16 | T. 937 601 335
- 8 LA CANTINA DE SANT POL**
Plaça de l'Estació | T. 620 984 121
Estació de tren
- 9 L'OMBRA D'UN SIFÓ**
C. La Riera, 19 | T. 937 600 599
- 10 OCTOPUS GARDEN**
Parc del Litoral, s/n | T. 677 446 961
- 11 RUBY'S BAR**
Pl. Anselm Clavé, 6 | T. 937 604 637
- 12 VERMUT I TAPES EL RELLOTGE**
Av. Dr. Furest, 23 | T. 937 604 814



Artesans de l'alimentació / Artesanos / Artisans

1. EL CROSTÓ
2. FORN DE PA GRIMAL
3. PASTISSERIA SAULEDA
4. MELMEADES CALADA
5. CA LA TERESA
6. CA L'ANDREU



Menjar per emportar / Comida para llevar / Take away food

1. NOU ROSTIT, S.L.
2. EL TRENCALL
3. PIZZES ARTESANES CAN VILÀ
4. NOU GRIMAL
5. SAULEDA CATERING



Restaurants

1. CARME RUSCALLEDA
RESTAURANT SANT PAU
2. HOTEL RESTAURANT GRAN SOL ***
3. RESTAURANT DEL CLUB NÀUTIC
4. BANYS LLUÍS
5. CAN TALAMÀS
6. EL MOLÍ
7. L'ESCALETA
8. EL SOT DEL MORER
9. LA CASA NOSTRA
10. LA LLOSA
11. LA SELVA
12. LA TAVERNA
13. LES GARROFES
14. MARGOT
15. HOSTAL - RESTAURANT PANCHETA
16. VORAMAR
17. XALOC



Guinguetes / Chiringuitos / Beach Bars

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



Bars i Frankfurts / Bares y Frankfurts / Bars and Frankfurts

1. BIRI BAR
2. BLACK RABBIT
3. CA L'ARAU
4. DEBY
5. EL GALET
6. FANKFURT EL PAS
7. FRANKFURT LLUÏSA
8. LA CANTINA DE SANT POL
9. L'OMBRA D'UN SIFÓ
10. OCTOPUS GARDEN
11. RUBY'S BAR
12. VERMUT I TAPES EL RELLOTGE



Ajuntament de
Sant Pol de Mar
Regidoria de Turisme

www.santpol.cat



Ajuntament Sant Pol



@ajsantpol

[#santpolgastronomic](https://twitter.com/ajsantpol)