

Associació  d'Hostalers  
de CABRILS

# DESTAPA'T

## 6a RUTA GASTRONÒMICA DE CABRILS



### GAUDIU DE LES NOSTRES TAPES SOLIDÀRIES AMB UN BON VI O UNA CANYA

Us convidem a tastar les diferents tapes d'aquesta Ruta Gastronòmica 2018, cadascuna amb la personalitat dels nostres establiments i acompanyades d'una bona copa de vi o canya de cervesa.

Veniu als nostres establiments i gaudiu de la varietat de tapes que us oferim del 2 de novembre al 3 de març.

A més a més, aquestes tapes són solidàries, 1€ de cada tapa anirà destinada al Casal dels Infants de Barcelona.

CA L'ESTRANY | CAN RIN | LA CONCÒRDIA | LA MOSSEGADA  
L'HORT CABRILS | L'HOSTAL DE LA PLAÇA | HOTEL MAS DE BAIX | SAL I PEBRE



[www.hostalersdecabrils.com](http://www.hostalersdecabrils.com)

NOTA DE PREMSA



## Arrenca a Cabriels la Ruta Gastronòmica més solidària

- **Cinc restaurants cabrilencs serviran una tapa solidària a benefici del Casal dels Infants de Barcelona durant la 6a Ruta Gastronòmica de Cabriels, que es celebrarà entre el 2 de novembre i el 3 de març**
- **L'Associació d'Hostalers de Cabriels ha concebut aquesta tapa com un aperitiu solidari per obrir boca en un àpat complet a cadascun dels restaurants participants i descobrir la variada oferta gastronòmica local**

*Cabrils, 26 d'octubre*— Si ets dels que gaudeixen fent una sortida per descobrir indrets culinaris interessants a prop de Barcelona, segur que et sorprendrà l'oferta gastronòmica de Cabriels, amb una llarga tradició hostalera i tot un referent a Catalunya per la seva gastronomia de qualitat, avalada amb el segell de #VilaGastronòmica.

I la millor forma de descobrir tot el que pot oferir el municipi és participar a la **6a edició de la Ruta Gastronòmica de Cabriels**, que se celebrarà del **2 de novembre al 3 de març del 2019**. La ruta, promoguda per l'**Associació d'Hostalers de Cabriels**, amb el suport de l'Ajuntament de Cabriels, el patrocini de **Font Vella** i la col·laboració de la cervesa **Inedit Damm**, s'ha presentat aquest matí a l'Hotel Mas de Baix, en un acte presidit per l'alcaldeessa de Cabriels, Lina Morales; amb la participació de la regidora de turisme, Isabel Tamboleo, i el president de l'Associació d'Hostalers de Cabriels, Artur Masiques.

Els mitjans de comunicació i *influencers* gastronòmics assistents també han pogut viure l'experiència de ser ajudants de cuina per un dia, participant en un *showcooking* múltiple i participatiu, durant el qual s'han elaborat algunes de les cinc tapes que formen la ruta i que després s'han tastat durant un dinar a L'Hostal de la Plaça: cor de carxofa gratinat farcit de verduretes i llagostins (**Sal i Pebre**), patata farcida de xistorra amb ou ferrat de guatlla (**L'Hort de Cabriels**), tonyina 'bluefin' amb foie, espàrrecs i vinagre fumat (**Can Rin**), patata farcida de rostit de carn de perol i reducció de vi ranci amb un toc de farigola (**Hostal de la Plaça**) i nigiri de salmó i maki de tonyina salvatge d'Arenys (**Ca L'Estrany**).

*"Aquest any, com a novetat, hem traslladat la ruta de l'estiu a la tardor, però mantenim el mateix compromís, que ens mou a tots els que formem part de l'Associació, que es converteixi en una cita gastronòmica anual obligada de la comarca del Maresme, més enllà de la temporalitat dels mesos estiuencs. També, per primera vegada, li hem donat un sentit solidari, destinant 1 euro de cada tapa a benefici del Casal dels Infants de Barcelona, que des de fa 35 anys actua per revertir la situació de vulnerabilitat que viuen molts infants del Raval, facilitant l'educació, promocionant la seva escolarització",* ha comentat el president de l'Associació, Artur Masiques.

Amb el Suport de:



Patrocinador:



Col·laborador:



## 5 tapes solidàries per obrir boca



### Cor de carxofa gratinat farcit de verduretes i llagostins

El restaurant **Sal i Pebre** reuneix el sabor del mar i la terra en una tapa representativa de la seva carta, que ofereix cuina catalana i de mercat, unint tradició i avantguarda. La qualitat i la selecció dels millors productes és la base de la seva variada oferta de tapes, platets i menús. I la seva especialitat són els cargols a la llauna i plats de temporada, tots ells amb un toc innovador sense oblidar l'essència de la cuina tradicional.



### Patata farcida de xistorra amb ou ferrat de guatlla

**L'Hort de Cabrils** creu que en la senzillesa radica la perfecció. Per això, proposa una tapa amb 3 ingredients bàsics (patata, xistorra i ou) que junts fan una mossegada sublim. L'Hort és un multiespai gastronòmic dins un entorn privilegiat a una masia restaurada del s.XVI, que combina 3 restaurants en un (Pizzeria de l'Hort, Tempo Restaurant i L'Hort Banquets) i un Lounge Club (Down Tempo) on fer una copa amb bona companyia i bona música.



### Tonyina 'bluefin' amb foie, espàrrecs i vinagre fumat

La proposta de **Can Rin** recull la inspiració de la seva carta: nova cuina catalana marcadament mediterrània, però oberta a sabors d'altres cultures. És sens dubte el més 'canalla' de la ruta i un habitual del circuit de música en directe del Maresme, que sempre està reinventant-se per atreure a nous públics: els seus dijous de pinxos ja són una cita 'imperdible'! Compromès amb els productes Km0 comparteix hort propi amb **l'Hostal de la Plaça**.



### Nigiri de salmó i maki de tonyina salvatge d'Arenys

El restaurant **Ca L'Estrany** ha volgut reflectir l'essència de la seva cuina basada en la qualitat dels ingredients, però aquesta vegada per menjar amb palets. Al seu propietari, en Joan, i la seva filla, Mariona, els agrada anar personalment a la Llotja d'Arenys per comprar els millors peixos i crustacis de la nostra costa com els protagonistes d'aquesta tapa ideal pels amants de la cuina nipona. Sens dubte, tot un referent de la comarca, inclòs a la prestigiosa Guia Michelin.



### Patata farcida de rostit de carn de perol i reducció de vi ranci amb un toc de farigola

Un clàssic renovat de la carta tradicional de **L'Hostal de la Plaça**, que aquest any celebra el seu 75è Aniversari. Un bon pa amb tomàquet i una truita a la paisana van ser l'inici del negoci familiar que avui encara perdura de la ma d'una neta i un besnét. L'Hostal era una masia del s.XVII convertida en una fonda d'aquelles de tota la vida on cada estiu es trobaven les mateixes famílies i compartien tertúlia i nits a la fresca, al voltant d'un plat. I aquest esperit es respira encara avui, tant a les seves estàncies i com als seus fogons.

Amb el Suport de:



Patrocinador:



Col·laborador:



## L'Associació d'Hostalers de Cabrils

L'Associació d'Hostalers de Cabrils és una entitat amb més de 20 anys d'història, que es va crear amb l'objectiu de promoure i dinamitzar la gastronomia local d'alta qualitat. Actualment, està representada per vuit establiments amb personalitat pròpia: els restaurants **Ca l'Estrany**, **Can Rin**, **Sal i Pebre**, **l'Hort Cabrils**, **La Concòrdia** i **La Mossegada**; i els hotels **l'Hostal de la Plaça** i **Mas de Baix**. Tots ells amb un únic denominador en comú: la promoció de la cultura gastronòmica local, els productes autòctons molt valorats a dins i fora de Catalunya i el turisme gastronòmic català de qualitat.

Durant tot l'any, l'Associació duu a terme una important tasca de foment i dinamització de l'hostaleria organitzant, participant o promovent iniciatives populars i professionals, moltes de les quals s'han convertit en cites ineludibles del sector.

### Més informació:

[www.hostalerscabrils.com](http://www.hostalerscabrils.com)



Associació d'hostalers de Cabrils



@hostalers



@ hostalersdecabrils

---

## 6<sup>a</sup> RUTA GASTRONÒMICA DE CABRILS

### DADES PRÀCTIQUES:

---

**Dates:** Del 2 de novembre 2018 al 3 de març 2019

**Horari:** Tots els dies en els horaris habituals de servei a cada restaurant

**Restaurants:** [Ca l'Estrany](#), [Can Rin](#), [Sal i Pebre](#), [l'Hort Cabrils](#) i [l'Hostal de la Plaça](#)

**Preu:** A partir de 3,5€ (beguda inclosa)

**Contacte de premsa:** Wanted Creativitat · [comunicacio@wantedcreativitat.com](mailto:comunicacio@wantedcreativitat.com)

Bet Massó · Tel. 619 802 181 · Vicky Rico · Tel. 654 95 38 19

---

Amb el Suport de:



Patrocinador:



Col·laborador:

