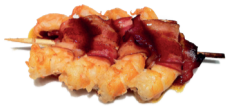




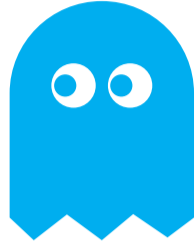
#laràpita365



R



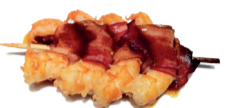
U



D

E

L



T



de l'1 al 4  
i del 8 a l'11  
de juny



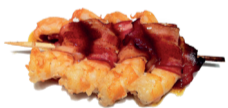
A



T



A



S



T

Descarrega't  
la ruta



Tapa

4€  
(tapa + beguda)  
de 12h-13:30h i 19h-21:30h

Tapa dolça

3,5€  
(tapa)  
de 9h-12h i 17h-19h

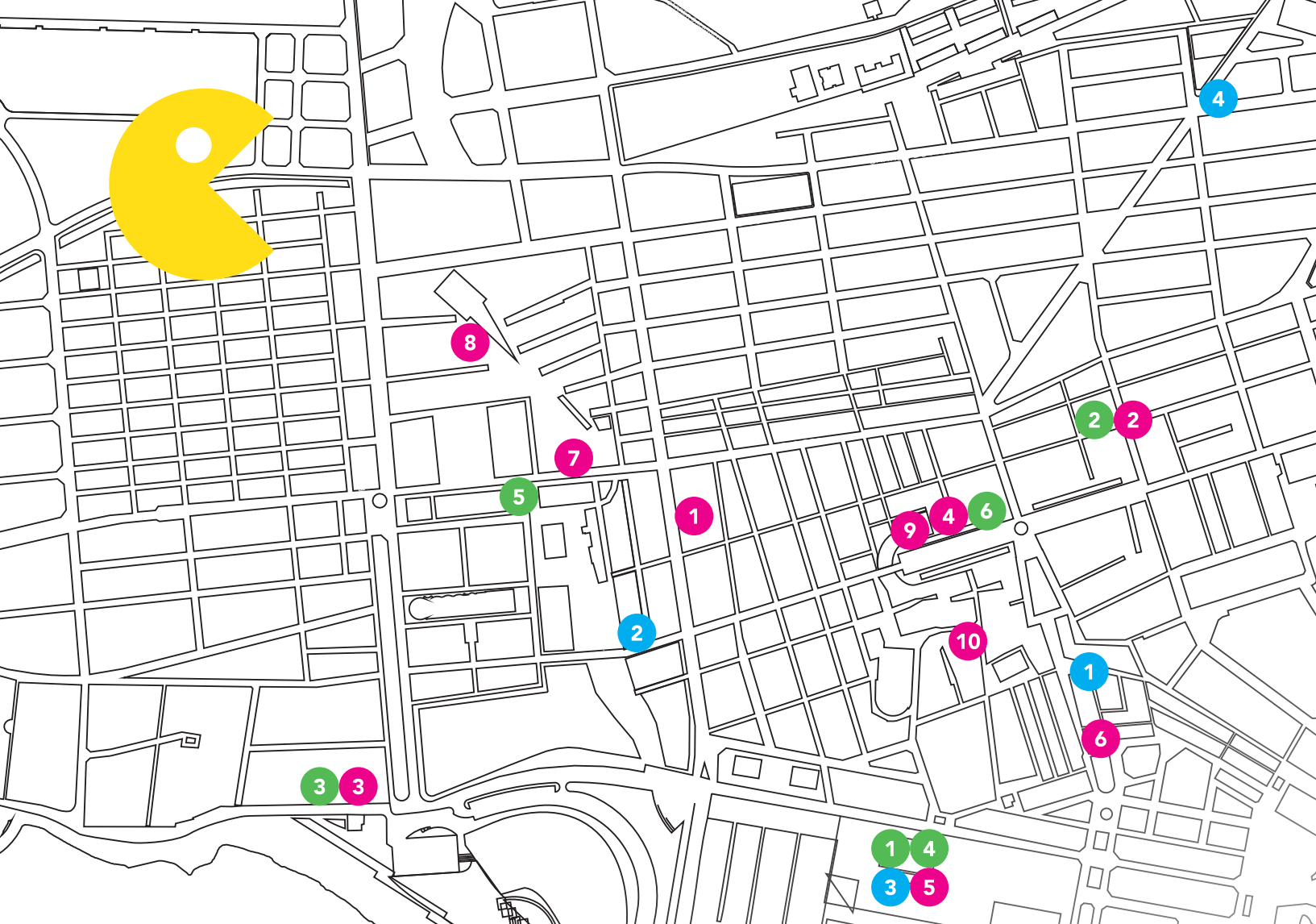
Tapa cóctel

5€  
(beguda)  
de 23-01h



Més informació a:  
977 051 060  
turismelarapita.cat

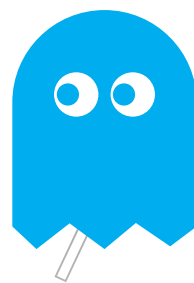




## TAST CÒCTEL 5 €

Beguda de 23 h a 01 h

- 1 OCEÀNIC CLUB**  
Av. Alfacs s/n, Boulevard Les Gavines Local 17  
644 500 346  
*Long Island Iced Tea*
- 2 KAVAK**  
Fundadors, 67 · 977 740 666  
*Pinya colada especial Kavak*
- 3 LO BALCONET**  
Passeig Marítim, entrada trav. Pare Castro, 11 · 600 507 539  
*La Penúltima*
- 4 LO TINGLADO**  
Av. dels Alfacs S/N Les Gavines Boulevard, local 2-3-4  
606 629 807  
*Mojito Lo Tinglado*  
*Rom blanc, sucre blanc, menta, llima i soda.*  
*\*Opcional sense alcohol també*
- 5 POPPY'S**  
Sant Isidre, 79 · 642 266 079  
*Banana Mama*
- 6 SIBARITA**  
Plaça Carles III, 15 · 977 744 776  
*Fresh fresh Free...by Ultra Naté*  
*Lo còctel més refrescant de l'estiu...*



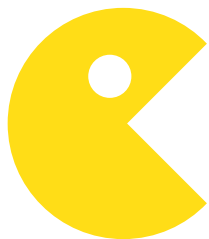
# PLÀNOL

Per a no perdre't cap tast!

Més informació a:  
**977 051 060**  
[turismelarapita.cat](http://turismelarapita.cat)



#laràpita365  
#rutadeltast



# RUTA DEL TAST

## LA RÀPITA

de l'1 al 4 i del 8 a l'11 de juny

## TAPA 4 €

Tast + beguda

de 12 h a 13:30 h i 19 h a 21:30 h



### 1 LO RACÓ DEL VERMUTENC

Av. Constitució, 30 Baixos. 626 515 662

#### Lo Trufaito

Salsa de tòfona negra sobre llesca de pa cruixent amb virutes de pernil ibèric i formatge Brie lleugerament gratinat

### 2 KAVAK

Fundadors, 97 · 977 740 666

#### Spectaculi!

Presca ibèrica amb crema de ceps i cruixent de porro amb pa tendre

#### Crispy Heura (opció vegana)

Heura amb salsa hoisin, ceba tendra i cruixent de porro

### 3 LO BALCONET

Passeig Marítim, entrada trav. Pare Castro, 11 · 600 507 539

#### Balconhetera

### 4 SIBARITA

Plaça Carles III, 15 · 977 744 776

Cucurutxo de mousse d'abadejo amb coulis de "piquillos" per xupar-se los dits



### 5 LO TINGLADO

Av. Alfacs S/N Les Gavines Boulevard, local 2-3-4  
606 629 807

#### Minihamburguesa Lo Tinglado

Minihamburguesa de vedella, formatge de cabra, ceba caramel·litzada i rúcula

### 6 VAIXELL RAPITENC

Sant Francesc, 29 · 600 507 539

#### Torradeta del Vaixell

### 7 EIXAM

Sant Isidre, 96 · 642 266 079

#### Mini mexican

### 8 L'AIXOLET/SOM CUINA

Plaça Barranc dels Penjats · 695 529 512

#### Pasta filo farcida de pollastre rostit a la catalana.

### 9 BAR-TAPAS GREEN

Plaça Carles III, 25 baixos · 977 745 943

#### Rollito Green

### 10 ÀNCORA

Arsenal, 81 · 977 740 361

#### Caneló de bacallà amb porro i salsa de galeres



## TAST DOLÇ 3,5 €

Tast

de 9 h a 12 h i 17h a 19h



### 1 NELI DELÍCIAS

Jesús, 2 · 623 410 031

#### Coconut Time

Fusió de coco amb xocolata, amb una explosió de sabors humits i esponjosos

### 2 MASDEU

Gorria, 40 · 977 742 488

#### Bomba de Ferreromasdeu

Mousse de Gianduja, farcit de crema d'avellana amb una base brownie de xocolata i cruixent de trossets de ferrero

### 3 LO TINGLADO

Av. dels Alfacs S/N Les Gavines Boulevard, local 2-3-4  
606 629 807

#### Degustació Lo Tinglado

Gelat de llet merengada, xopet d'orxata i xufes.

### 4 PESSICS PASTISSERIA

Av. Doctor Ferran, 77 · 623 042 398

#### Mundana

Mousse d'oli d'oliva de Mundana amb un toc d'anís, gelificats d'ametlla i crumble de xocolata amb llet acabat en ametlles caramel·litzades