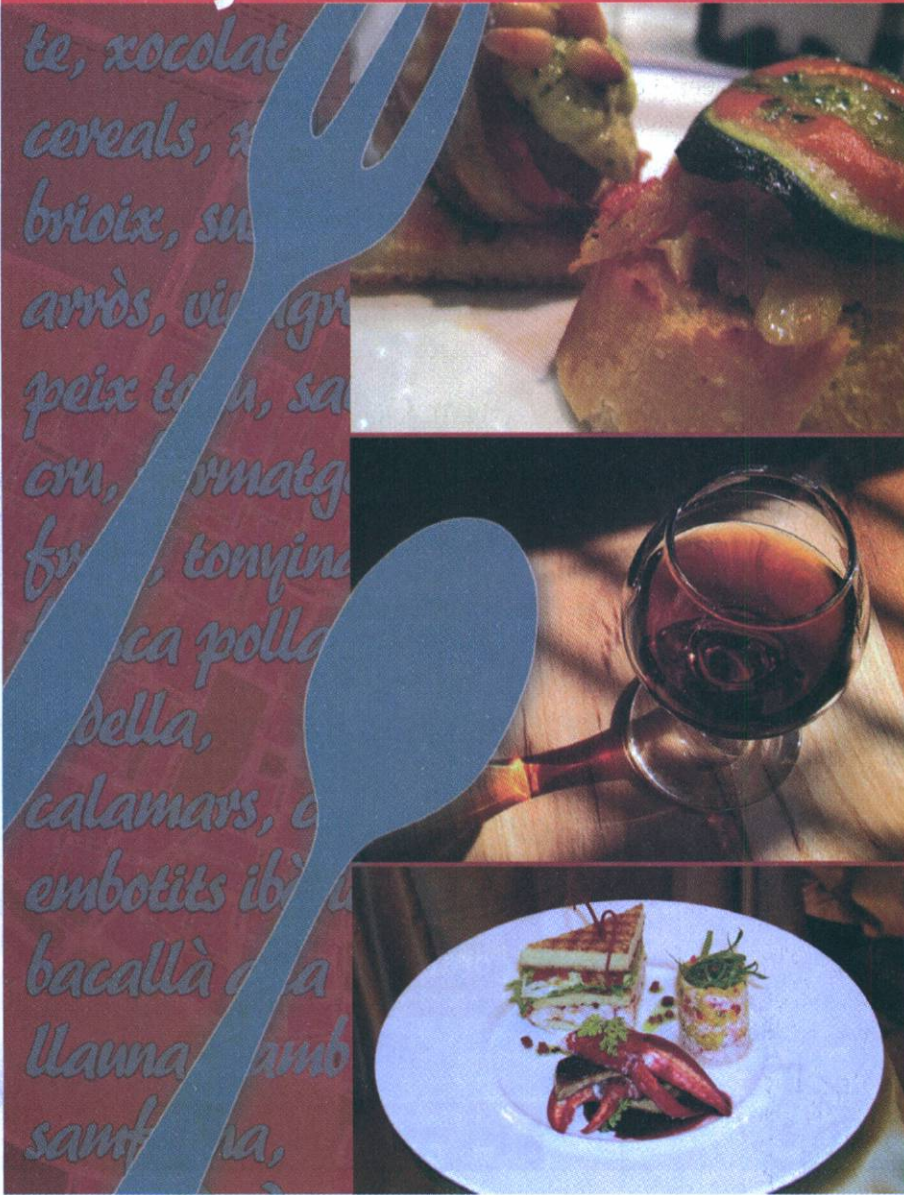


## Menjar i beure al Prat 2008



EN AQUEST NÚMERO  
TROBAREU

- > Viure l'estiu al voltant d'una taula
- > Restaurants, bars, granjes i cellers del Prat ens presenten les seves suggerències
- > Troba el teu establiment gastronòmic favorit nostre mapa de "Menjar i veure al Prat"
- > Repassem l'actualitat pratenca
- > Amb Roda el món, ens apropem al Santuari dels Àngels

**CA** Bar Restaurante la  
**ASTELLANA**  
desde 1968

**TAPAS SELECTAS**

**Especialidades**

en tapas selectas, pescados, ensaladas, embutidos y carnes

Nou horari: De lunes a sábado de 7 a 16 h.

Jueves y viernes, abierto noche · Visperas y festivos, abierto

Primer de maig, 12 · Tel./fax. 93 379 43 59 · 08820 El Prat de L.



## Viking

Moda infantil · Puericultura · Ullenceria



Les millors marques

les pots trobar a la

teva botiga VIKING

RÖMER - NURSE

JANE - BRITAX

BEBE CONFORT

Plegat fàcil i ergonòmic,  
completament equipats

Avda. Verge de Montserrat, 161 · Telf. 93 478 51 44 · El Prat de L.

# Estira i arronsa

## Vint preguntes ràpides a un pratenc

1. Tu peor defecto y tu mejor virtud

Defectos: Tengo muchos, sobre todo visibles • Virtud: Intento corregir los defectos, sobre todo los no visibles.

2. Lo que más y lo que menos te gusta de los demás

Agradezco cuando alguien me dice que no puede hacer algo y luego lo intenta hacer, sin embargo no me gusta la persona que se compromete con algo y luego no lo hace.

3. Ordena estos tér-



**RAFA GALLARDO**

Gerente de Buscaprat, portal de Internet dedicado a información sobre El Prat. También se dedica al diseño gráfico y a la elaboración de páginas web.

minos según el orden de importancia: amor, salud, sexo, familia, dinero y trabajo

Salut, amor, familia, sexo, trabajo, dinero.

4. Conservador o progresista?  
Sin etiquetas

5. Después de la muerte, qué?  
A descansar

6. Animal con el que te identificarías  
Pájaro (en libertad)

7. Algún ídolo?  
No tengo ninguno

8. Una canción...  
Cualquiera de los 80

9. Una película  
La lista de Schindler, aunque la que más veces vi fue *Nemo*

10. Un libro...  
La Senda del tiempo

11. Día o noche?  
Antes noche, ahora día.

12. Letras o ciencias?  
Mandee???

13. Un plato irresistible...  
Patatas fritas con huevos

14. Tu color...  
Verde

15. Tu trabajo ideal  
La que hago, pero sin tener que preocuparme en llegar a final de mes

16. Qué te llevarías a una isla desierta?  
A mi familia

17. Un sitio para perderse?  
Una cala de Menorca

18. Una fiesta?  
Carnaval

19. Una calle de El Prat?  
Plaça de la Vila

20. A favor o en contra de las actuaciones mediambientales que se están haciendo en El Prat?  
Con lo bien que estaría yo en el camping Cala Gogo....

**CON-CERT-**  
Músiques  
**Coral**  
Visión  
2008

PROGRAMACIÓ

ENSENYAMENT

CoralVisión 12 de Juliol a les 20h.  
Lloc: S.C.R. Lo Llobregat de les Flors  
c/ Sant Boi 34

**Escola de Música**  
Lo Llobregat de les Flors

**Àrea de Música Clàssica**  
Iniciació a la música  
Llenguatge musical  
Piano  
Cant  
Guitarra clàssica  
Violí  
Flauta

**Àrea de Música Moderna**  
Piano  
Cant  
Guitarra elèctrica  
Baix elèctric  
Saxo

**vols cantar a la Coral?**  
Lo Llobregat de les Flors

**coral**  
societat coral recreativa Lo Llobregat de les Flors

**coral adulta**  
Lo Llobregat de les Flors  
Horari Assaig Coral: Dilluns i dijous de 22:00 a 23:30h

**coral infantil**  
Nou Escalot  
Per a nens i nenes de 5 a 12 anys. Horari Assaig per confirmar

**matrícula oberta!**  
Et pots apuntar durant l'any a totes les activitats!

Sant Boi, 34 - 08820 El Prat de Llobregat (Barcelona)  
Info: 93 379 41 29 - <http://llobregat.blogspot.com>

**GABINET d'OSTEOPATIA El Prat**

**Sergio Lucas Salas**  
Osteòpata  
C.O. MROE

**Cita Prèvia**  
Tel. 93 370 76 21  
Mòbil. 650 598 494

[sergi\\_lucas@hotmail.com](mailto:sergi_lucas@hotmail.com)

El útero, la vagina y los ovarios son órganos que tienen movilidad y de ella depende su buen funcionamiento. Alteraciones menstruales, problemas postparto, molestias durante las relaciones sexuales, dolor lumbar de origen ginecológico, son tratados con eficacia desde la osteopatía.

Avda. Montserrat 108 - 1º 3ª - 08820 El Prat de Llobregat

# Viure l'estiu al voltant d'una taula

Arriba el bon temps i les ganes de sortir de casa. És temps per gaudir del nostre temps lliure, i la gastronomia forma part de ple d'aquesta cultura mediterrània del lleure. Al nostre suplement especial de juny, no podíem passar per alt la cada cop més variada oferta culinària. Els restaurants del Prat, bars, granjes, cellers, pastisseries i forns ens obren les portes per oferir-nos algunes de les novetats i plats més exitosos que podem trobar sense haver de moure'ns de la ciutat. Esperem que siguin del vostre grat i puguin satisfer els paladars diversos. A més, també us oferim una guia de quan els podeu visitar, per saber horaris i les dates d'obertura. Gaudiu-ne amb nosaltres i... bon profit!

## UN TE REFRESCANT

El te és una beguda elaborada a partir de la planta del te que estimula el sistema nerviós i ens augmenta la concentració i l'agilitat mental. És tònic, digestiu i estimulants en les seves quatre varietats principals: blanc, verd, negre i oolong. Aquests i d'altres els trobareu a LA GRANJA, al carrer de Ferran Puig. Un local on també podreu degustar una bona xocolata, i on podeu esmorzar o bé prendre un plat combinat. A més, fan menús diaris a 9 euros de dilluns a divendres.

## PANETS DE DIVERSES FORMES

De pans se'n poden fer de moltes maneres: de cereals –amb pipes, sèsam i d'altres llavors per dins i sobre-, de xapata –d'origen italià, aplanat, rectangular, de crosta gruixuda i molla fosca, que s'elabora amb farines



de blat, sègol i extracte de malt-, de brioix –suau, amb ous, llet, mantega, sucre i llevat-, i el de blat. Ben cruijents, a CAL XICA, a la Plaça de la Vila, els trobareu ben presentats per matar la gana. Acompanyeu-los d'un autèntic Moccaffé, de sabor molt intens, pels autèntics cafeters.

## PANS I DOLÇOS

Per matar la gana, el pa és protago-

celleret

# Ca la tata

vins, caves i embotits ibèrics

C/ Jaume Casanovas, 16A  
08820 EL Prat de Llobregat

celleret\_calatata@yahoo.es  
tfn. 93 479 59 67

## ASSOCIACIÓ CULTURAL DELTA DEL LLOBREGAT

Redacció i Administració: Castella, 5 baixos.

Telèfons: 93 379 05 33 - 93 370 69 12 Fax: 93 379 05 33 • [periodicdelta@yahoo.es](mailto:periodicdelta@yahoo.es)

Imprimeix: Impressions Intercomarcals • Sant Fruitós del Bages. Tel.: 93 878 84 03 • Dipòsit legal B-37209-98

Consell Editorial

President: Alfredo García

Vice-President: Josep Maria Canaliás

Secretari: Pere Manuel Azuara

Director: J. M. Canalias

Director Adjunt: Vicenç Tierra - Redacció: Jaume Monés

Feu, Marta Raventós, Neus Macías, Imanol Crespo, Sergi

Falcó - Fotos: Aurelio Poyato i Arxiu Delta - Publicitat:

Jaume Monés Feu, Marta Raventós

**ACPC** Associació Catalana  
MEMBRE FUNDADOR de la Premsa Comarcal

Delta, el periòdic del Prat, no es fa responsable de l'opinió expressada en els articles signats. La línia del diari queda recollida en la pàgina editorial

## •• Menjar i beure al Prat 2008 ••



**Cal PERE**  
EL PRAT DE LLOBREGAT

VINS, CAVES  
I LICORS

Tel. 93 379 02 52  
C/ J. Casanovas, 70-72  
08820 El Prat de L.

E-mail: jordinatarrida@hotmail.com · www.calpere.com



nista a l'establiment d'EL TASTET. Per exemple, gaudint d'un pa d'olives – amb olives incrustades, que l'aromatitzen-, una xapata, les populars flautines de sèsam i d'avena, o opcions similars a la pizza o el panini. Si la idea és dinar ràpid i sa, us suggereixen el triangle vegetal o la pita de pernil i formatge. Hem parlat de la varietat de salats, però no ens oblidem dels més llaminers: al TASTET hi trobareu una àmplia gamma de pastisseria i bolleria per acompanyar la beguda estiuenca preferida: l'orxata, el te fred o el granissat.



Gaspacho andalús

quest suplement que teniu entre mans, BANZAI SUSHI ens parlava de la seva especialitat: el sushi – aquesta combinació o preparat típic japonès a base d'arròs, vinagre d'arròs i d'altres ingredients, com ara el peix i el tofu. Ara, però, ens presenten un altre element: el Rotllet Cosmopolitan, en què s'hi combinen el salmó cru, formatge fresc, cogombre i un cobert d'ous de Tobikko, que és un peix volador típic japonès.

**ROTLET COSMOPOLITAN**

En alguna altra edició d'a-

**Restaurante Marisquería CASA ALCALÁ**

Bodas y  
celebraciones

93 370 20 52

Disponemos de  
5 salones



Tel. 93 370 20 52 · C. Begues, 332 (esquina Gaiter del Llobregat) · EL PRAT

**PEPERONATA**

Crta. Bunyola, 25 (passatge petit)  
Tel. 93 370 43 28



Pizzeria · Ristorante  
MENÚS DIARIOS

**PEPERONATA DUE**

C. Maurici Vilomara, 22  
Tel. 93 374 14 22



Comidas de lunes a sábado y cenas de martes a sábado  
Cerramos por vacaciones del 22 de junio al 16 de julio

# el tastet

Casa Puig Rodès

Av. Verge de Montserrat, 142-144 (cantonada amb Av. del Cana) · Tel. 93 378 98 44



## WOK AMB TONYINA FRESCA

S'anomena wok a un nou concepte de plats i forma de cuinar arribada des de la Xina que cada cop té mes addictes a casa nostra. Els motius són la seva simplicitat i, alhora, que resulta més sa al nostre organisme. La paella circular, en forma de vol, permet una cocció ràpida a foc molt ràpid. La base dels wok són les verdures, regades amb un toc de salsa de soja, i l'acompanyament pot ser divers. Al **RESTAURANT EL REGUST** ens proposen acompanyar aquest saltejat amb tonyina fresca, i també el serveixen amb pollastre, amb vedella i amb calamars.

## GASPATXO ANDALÚS

L'arribada des d'Amèrica del pebrot i del tomàquet va enriquir aquest aliment que la gent del camp a Andalusia utilitzava per combatre la calor. La fórmula, amb variacions locals, era una picada d'aquests dos vegetals, cogombre, oli, sal, vinagre i aigua ben freda, donant origen a un plat molt



La suggerència de La Lluna en un Cove

apreciat. El gaspatxo del **BAR LA CASTELLANA** mereix que refresquem els nostres estómacs de la canícula. Acompanyem-lo amb l'ampli assortit de carns i embotits ibèrics que tenen, amb un bacallà a la llauna o amb samfaina, amb tapes variades o amb anxoves del Cantàbric.

## AMANIDA DE LLENTIES AMB MUSCLOS

Sovint les llegums són les grans oblidades a la nostra taula. Per comba-

tre-ho, i per aportar alhora la dosi de ferro imprescindible per al nostre organisme, a **LA LLUNA EN UN COVE**, al carrer Frederic Soler, ens proposen una amanida de lleties amb musclos, trossets de refrescant poma i la vinagreta de menta, que l'aromatitza. Val a dir que les lleties són del tipus caviar o "beluga": són petites, negres i recorden una mica el caviar. I com que a l'estiu venen de gust plats lleugers, què us sembla un tàrtar de tomàquet de l'hort amb for-

# BANZAI SUSHI

Sushi por encargo  
para todas tus celebraciones

Let's sushi !



[www.banzaisushi.net](http://www.banzaisushi.net)

Verge Montserrat 19, esq. Sarajevo

☎ 637 567 021

•• Menjar i beure al Prat 2008 ••



**la lluna en un cove**

www.lallunaenuncove.com  
 Obert totes les nits  
 (excepte diumenge)  
 C./Frederic Soler, 48  
 El Prat de L.

93 370 38 52





matge feta? I per postres, què en penseu d'unes figues confitades amb gelat de formatge de cabra?

### ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL

Aquest cereal és element bàsic de la dieta a l'Àsia, i va arribar a Europa a l'Edat Mitjana de mà dels àrabs. A banda, en paella, el risotto, al sushi, amb llet...hi ha múltiples maneres de cuinar-lo, però a les postres latituds mediterrànies s'acompanya excel·lentment amb el peix. Una combinació fantàstica és l'arròs amb llamàntol. Un arròs caldós amb llamàntol com el que ens presenten al RESTAURANTE LOS NARANJOS on, a més, trobareu una àmplia cuina de mercat.

### SÈPIA A LA PARRILLA

La sèpia és un cefalòpode que viu en aigües poc profundes i que és molt apreciat a les nostres cuines. És molt típica a casa nostra feta amb pèsols, però segurament la fórmula més habitual és la d'acompanyar-la amb una bona picada d'all, julivert i oli d'oliva. A la PIZZERIA EL RACÓ DE L'ÀNGELUS ens la proposen a la parrilla i amb aquesta saborosa picadeta. Però no per això

descuiden de recordar-nos que hi trobareu un ampli assortit de pizzes fetes a la pedra i carns que van des del bifeu argentí a la vedilla de Girona.

### STEAK DE CÉRVOL

Es diu que un steak és, originàriament, una carn picada crua o semicruda que tan sols ha estat macerada per vi, per espècies, ceba, llimona. És molt típica d'Alemanya —el conegut steak tartar, de carn de vaca o de cavall—, tot i que al RESTAURANT PEPPERONATA DUE, al carrer Maurici Vilomara, en trobem en versió cuïta i amb una varietat de carn poc freqüent: la de cérvol. El llom es talla a l'estil steak: molt picat, però cuït a la brasa i l'acompanya formatge parmesà, ruca i tomàquet cherry. També hi ha una altra variant més afruitada, amb acompanyament de salsa de fruits vermells i poma saltejada.

### OUS TRENCATS AMB FOIE

No podíem deixar de banda un aliment que és present en gran part dels nostres plats —sobretot postres—, però que rarament es converteix a les cuines dels restaurants en "actor principal": els ous. Al RESTAURANT PEPE-



**Bar la granja cafeteria**

Especialitat en:  
 tes, batuts,  
 xocolates,  
 esmorzars  
 i dinars

Menús Diaris a 9 euros,  
 de dilluns a divendres

Ferran Puig, 11 • Telf. 93 379 80 22



...Una estona de plaer  
 al paladar d'El Prat...

**broccoli & co.**

Tel. 93 370 53 77



**Restaurante**

**Los Naranjos**

Cerrado los domingos  
 Menú diario  
 Viernes y sábados  
 noche servicio a la carta

CERRADO EL MES DE  
 JULIO POR VACACIONES

Jacinto Verdager, 16  
 Tel. 93 379.89.51  
 08820 EL PRAT DE L.

## ••• Menjar i beure al Prat 2008 •••

RONATA del Passatge del Carrer Petit, li reten un merescut homenatge presentant-lo a taula al tipus estrellat, sobre un suau llit de patates llescades "potxadades" —cuites sense oli, a partir del vapor de cocció de l'aigua—, i acompanyades d'una escalopa de foie. Temptador, oi? També hi trobareu altres especialitats mediterrànies, fonamentalment italianes.

### SOLOMILLO DE VEDELLA AMB PEBROTS DEL PADRÓN

Rellom o filet —denominacions en català del popular solomillo— és el què ens presenta el **BAR PAU CASALS**, a la Plaça del mateix nom. El fan de vedella, que es trosseja a la manera de pintxo. Li potencien el sabor amb una condimentació especial de l'establiment que només coneixereu si us apropau a la Plaça Pau Casals, i l'acompanyen d'uns pebrots del Padrón (ja ho sabeu: uns piquen i els altres...). Per si de cas, un gotet amb l'iquid al costat. Aquest solomillo pot ser un excel·lent segon plat després de fer el vermutillo d'Espinaler a la

terrasseta, magníficament acompanyat d'un bon pernil de gla —bellota— extremeny.

### PÉTIT CAPRICE

Arribem a les postres. Aquest nom francès designa un dolç en què el protagonista és la tan apreciada xocolata. El Pétit Caprice de la **PASTISSERIA BOMBONERIA FRAMBUESA** és un pastís en què la xocolata hi apareix esponjada en textura de mousse i flonja a partir d'un pa de pessic tenyit d'aquest derivat del cacau. El to afruitat el donen el bakefil de taronja i la gelatina de pinya al cava. El punt cruixent a la boca ens el deixa l'ametilla del crocant, i el toc suau, la nata. Irresistible, oi?

### BRINDANT AMB CAVA ORIOL ROSSELL

A l'estiu podem trobar múltiples motius de celebració a la taula...amb un



bon cava de **CAL PERE TARRIDA**. Reguem aquesta tanda de suggerències gastronòmiques amb una copeta d'Oriol Rosell Brut Nature. Un cava de les varietats de raïm Xarel·lo, Macabeu i Parellada, amb una graduació d'11,5 % vol. i criança de 30-36 mesos. És un cava color groc palla, amb reflexos verdosos, net i brillant. Formació de corona, degut a un carbònic persistent. En nas és fi i recorda a fruites blanques amb un toc molt subtil de la seva criança. En boca, entrada agradable on notem que el carbònic està molt ben integrat, amb una acidesa molt equilibrada. Final llarg i persistent. Maridatge: Com aperitiu o per acompanyar qualsevol menjar de l'època (carns blanques, peixos, arrossos, marisc...).

### COCA DE BRIOIX

Tot i que Sant Joan ja hagi passat de

*continúa a la pàg 11*

**cenar todas las noches!** (excepto domingos)  
jueves y viernes, menús de mediodía...

Aquest estiu a la platja del Prat... (cuida-la, es nostra)

- \* Sopars: cuines del món, calamar y la casita del mar
- \* Remember BLAU: dissabte 5 de juliol
- \* Festa ONA NUIT: dissabte 26 de juliol

+ info: [onanuit.com/agenda](http://onanuit.com/agenda)

tif.93 4785012

JOAN CIRERA IPONS TRECE-QUINCE C LLEIDA

ona  
nuit.com



**CAL XICA**  
PLAÇA DE LA VILA, 12

Tot tipus d'entrepans freds i calents  
Café · Tallats · Capuccino  
Café amb llet · Pastes  
Cerveses nacionals i d'importació

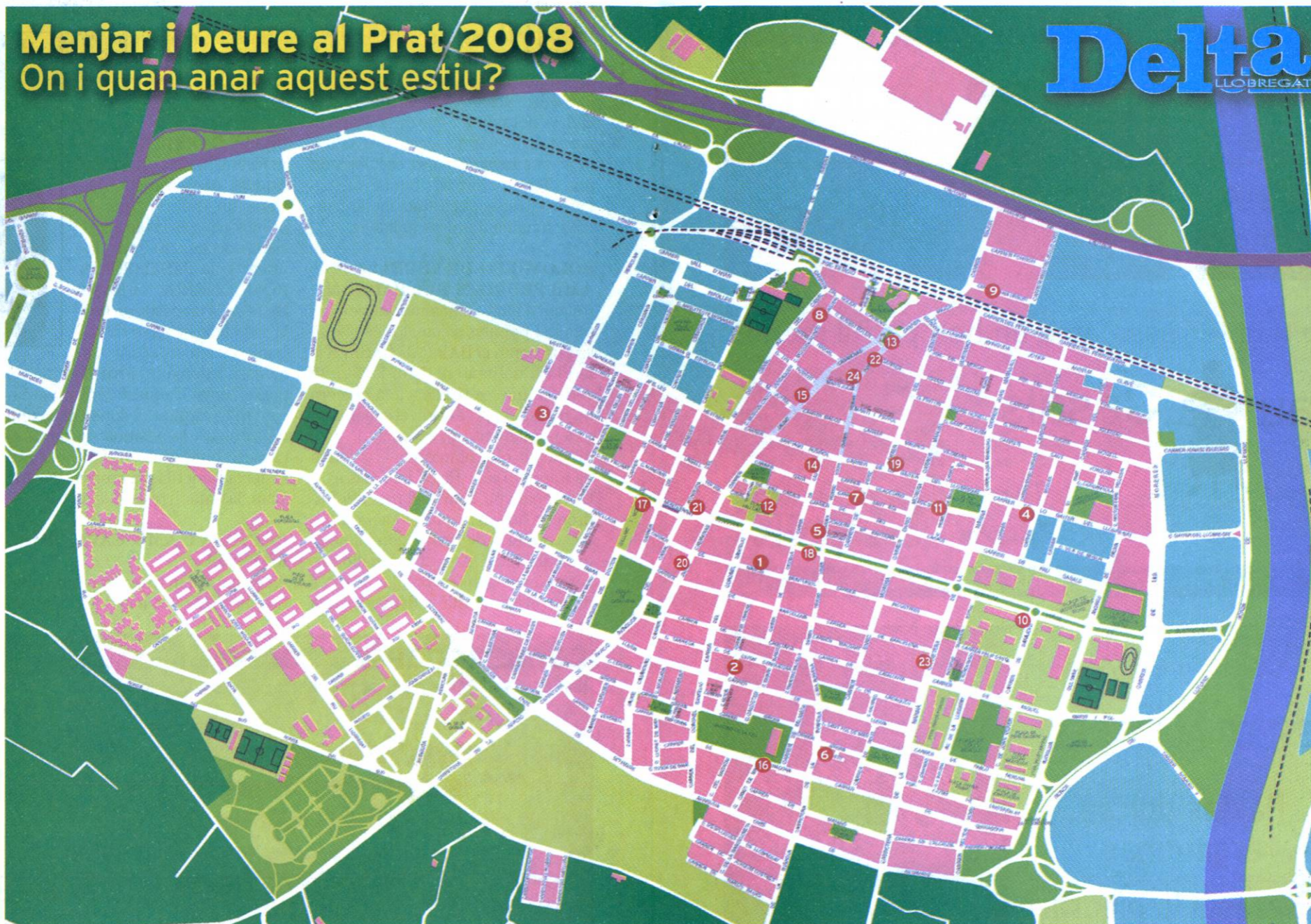


Un lloc acollidor per  
trobar-s'hi bé  
al Case Antic

De dilluns a dimecres de 8h. a 21 h. · De divendres a diumenge · de 8h. a 21 h. · Dijous tancat

## Menjar i beure al Prat 2008

### On i quan anar aquest estiu?



#### 1.-RESTAURANT EL REGUST

C/ Narcís Monturiol, 24. Tel.: 93 478 32 71. Horari de 13:00 a 16:00 h i de 20:30 a 00:00 hores. Tanquen els dimecres. Vacances de l'11 al 27 d'agost.

#### 2.-RESTAURANT ONA NUIT

C/ Joan Cirera i Pons, 13-15. Tel.: 93 478 50 12. Sopars totes les nits (excepte diumenge), i migdies els dijous i divendres. Tanquen per vacances del 10 al 28 d'agost.

#### 3.-RESTAURANT EL GOURMET DE L'ÀNGELUS

Av. Remolar, 58. Tel.: 93 478 02 05. Obert de dilluns a diumenge - dinars i sopars - excepte el dimarts.

#### 4.-RESTAURANT CASA ALCALÁ

C/ Begues, 32 (cant. Gaiter del Llobregat). Tel.: 93 370 20 52. Dinars de dimarts a diumenge i sopars divendres i dissabte.

#### 5.-RESTAURANT LA LLUNA EN UN COVE

C/ Frederic Soler, 48. Tel.: 93 370 38 52. Obren totes les nits, excepte el diumenge. No tanquen per vacances.

#### 6.-PIZZERÍA-RISTORANTE PEPPERONATA

Passatge del Carrer Petit, 7 (amb Ctra. Bunyola, 25). Tel.: 93 370 43 28. Dinars de dilluns a dissabte i sopars de dimarts a dissabte. Tanquen per vacances del 22 de juny al 16 de juliol.

#### 7.-PIZZERÍA-RISTORANTE PEPPERONATA DUE

C/ Maurici Vilomara, 22. Tel.: 93 374 14 22. Dinars de dilluns a dissabte i sopars de dimarts a dissabte. Tanquen per vacances del 22 de juny al 16 de juliol.

#### 8.-RESTAURANTE LOS NARANJOS

C/ Jacint Verdaguer, 16. Tel.: 93 379 89 51. Horari de 8 del matí a les 5 de la tarda tots els dies. Divendres i dissabtes, sopars des

de les 20:00 a les 00:00 hores. Tanquen del 29 de juny al 27 de juliol.

#### 9.-RESTAURANTE CASA ALCAIDE

C/ Nicolás Maria Urgoiti, 16. Tel.: 93 379 10 12.

#### 10.-BANZAI SUSHI

Av. Verge de Montserrat, 19 (Cant. C/ Sarajevo). Tel: 637 56 70 21. Encàrrecs. No tancaran en tot l'estiu. Obert tots els dies de la setmana.

Es recullen comandes tot el dia des de les onze del matí i fins les deu de la nit.

#### 11.-BAR LA CASTELLANA

C/ Primer de Maig, 2. Tel.: 93 379 43 59. Tenen obert de dilluns a dissabte des de les 7 del matí a les quatre de la tarda, els dijous i divendres a la nit obert i les vigílies i festius obert. Vacances del 4 al 25 d'agost. Obren tots els matins. Diumenge tancat per dia de descans.

#### 12.-BAR PAU CASALS

Pl. Pau Casals, 1. Tel.: 93 478 01 57. Obert tot l'estiu, de dimarts a diumenge (de 9:00 a 23:00 h). Tenen obert tot l'estiu. Cuina de 9 del matí a 3 de la tarda i de 7 de la tarda a les 11 de la nit. Obren tots els dies menys el dilluns.

#### 13.-CAL XICA

Obert tot l'estiu. Obren des de les 7 del matí i fins les 9 de la nit. Tanquen el dijous. A l'estiu, tan-

caran a les 3 de la tarda i fins les 5.

#### 14.-BAR MIXTO

C/ Castella, 2. Tel.: 93 370 10 39.

#### 15.-CAL PERE TARRIDA

C/ Jaume Casanovas, 70-72. Tel.: 93 379 02 52. Al juliol, obert de dilluns a diumenge de 8:00 a 15:00 i de 16:30 a 20:30 hores. Tancat a les tardes de dimarts, dissabte i diumenge. Tancat per vacances a l'agost del dia 4 al 24.

#### 16.-BAR RESTAURANTE EL CORRALLILLO

C/ Tarragona, 32. Tel. 93 478 88 10.

#### 17.-PASTISSERIA FRAMBUESA

Av. Verge de Montserrat, 163. Tel.: 93 370 59 92. Obert de dilluns a diumenges de 8:00 a 2 i de 5 a 20:00 h. Tancaran només del 17 al 25 d'agost.

#### 18.-PASTISSERIA MONTSERATINA

Av. Verge de Montserrat, 103. Tel.: 93 379 05 49. Obert de 8 del matí a 14:00 hores i de 17:00 a 21:00 hores. No tanquen per vacances.

#### 19.-EL PETIT FORN

C/ Gaiter del Llobregat, 103. Tel.: 93 370 53 77.

#### 20.-CELLERET CA LA TATA

C/ Jaume Casanovas, 166. Tel.: 93 479 39 67. Des de l'1 de juliol fins al 3 d'agost obren de dilluns a dissabte de 8:30 a 16:00 hores. Tancat per vacances del 4 al 31 d'agost. A partir de l'1 de setembre tornen a l'horari habitual.

#### 21.-EL TASTET

Av. Verge de Montserrat, 142-144 (Cant. Av. del Canal). Obert tot l'estiu de dilluns a dissabte (7:00 a 22:00 h), i diumenges i festius de 8:00 a 14:00 h.

#### 22.-LA GRANJA

C/ Ferran Puig, 11. Tel.: 93 379 80 22. Tenen obert tots els dies excepte el diumenge des de les 7 del matí i fins les 22:00 hores.

#### 23.-EL FORNET DE L'IMMA

Ctra. de La Marina, 29. C/ Pompeu Fabra, 65. Tel.: 93 379 42 46. Tenen obert de dilluns a diumenge des de les 7 del matí i fins les 9 de la nit de manera ininterrompuda.

#### 24.-CASA PUIG RODÈS

C/ Ferran Puig, 10. Tel.: 93 379 18 65.



**EL FORNET  
DE L'IMMA**

**FORN DE PA  
PASTISSERIA**

Crta. de la Marina, 29 • C. Pompeu Fabra, 65  
Tel. 93 379 42 46 • EL PRAT DE LLOBREGAT

Pâtisserie Bombonera

**FRAMBUESA**



Av. Verge de Montserrat, 163  
Telf. 93 370 59 92  
Nou establiment a  
Crta. de la Marina, 101  
08820 El Prat de Llobregat

**Vine a fer el vermutillo a la terrassa amb un bon pernil ibèric!**



*Vermuts  
Bar*

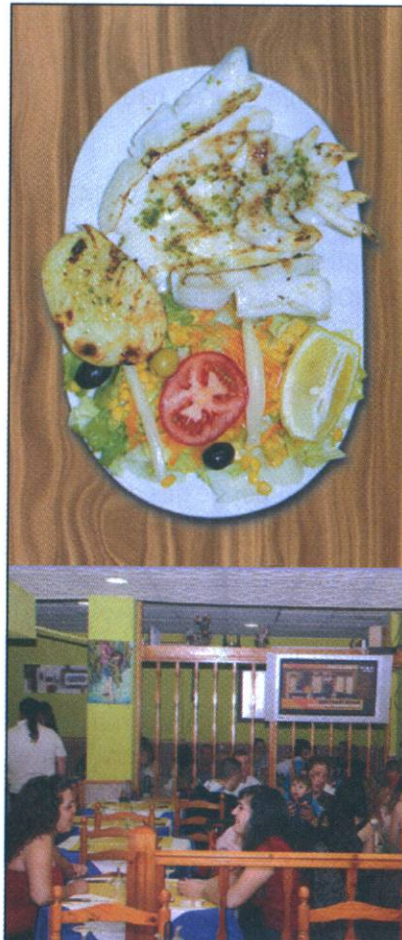
**Pau Casals**



*Tapes  
Pintxos*



Plaça Pau Casals 1 · Tel. 93 478 01 57 · EL PRAT DE LLOBREGAT



**ESPECIALIDADES**

Pastas típicas  
argentinas

Pizzas a la pedra

Carnes a la parrilla

Bifef argentino

Entrecots de Girona

Av. Remolar, 58 Tel. 93 478 02 05  
EL PRAT DE LLOBREGAT

PIZZERÍA

*El Gourmet  
de L'Angelus*



## Els restaurants del Prat, bars, granjes, cellers, pastisseries i forns, ofereixen una oferta culinària molt variada

llarg, les coques són unes postres que poden presentar-se a taula com a part final dels nostres àpats en qualsevol moment de l'any. Flonja, suau, amb un punt d'anís i aromàtica...la coca de brioix és tan simple de continguts com deliciosa al paladar. Una coca que a la PASTISSERIA MONTSERRATINA ens preparen a partir de la combinació de farina, mantega, sucre, sal, anís en pols, nou moscada en pols, ous, llet i llevat. Si no ens acaba de convèncer la coca, sempre podem decantar-nos per altres opcions més refrescants: els gelats, les mousses de fruites i els pastissos frescos.

**PASTÍS DE FRUITES DEL BOSC**  
La fruita ocupa la part bàsica de la

nostra piràmide alimentària i, no cal dir, n'és imprescindible el seu consum diari. A l'estiu és especialment agraïda i se'n consumeix de moltes maneres. Una de les fórmules és en dolç: el pastís de fruites del bosc que ens presenten Al FORNET DE L'IMMA. Amb una base de pa de pessic i ametlla i una capa de crema cremada i una altra de llimona, s'hi afegeix una combinació de fruites del bosc: maduixa, mora i grosella, acompanyades de nata. També trobareu en aquest establiment fins a una trentena de pans diferents, que es diu aviat. Són pans artesans - amb la filosofia dels nostres avis-, però fets amb la tecnologia del segle XXI.

### LA COMPANIA PERFECTA: CAVA DE QUALITAT

CA LA TATA, lluny de recomanar-vos un cava elaborat a una empresa gran, han decidit parlar-vos d'un cava senzill, a l'avast de totes les butxaques, i nascut a una cava on encara es valora l'artesania. A tots els caves reserva de Loxarel, la se-

gona fermentació es fa amb suro i grapa, com es feia fa 150 anys.

El Vintage de Loxarel és un cava envellit a la penombra de les caves entre 28 i 30 mesos que es desgorja just abans de vendre perquè; arribi al client en les millors condicions. El podeu trobar en format de 75 i 37,5cl., o passar per Ca la tata i prendre una copeta sense tindre que comprar l'ampolla sencera.

Té un color groc palla amb tons daurats i bombolla petita que fa una corona perfecta. Els seus aromes nets i afruitats tenen un to d'envelliment. Molt equilibrat en boca, amb tocs de dolçor i acidesa ben integrats, suau, lleuger però gustós.

Resulta perfecte per beure en tots els àpats i ocasions. Des de l'aperitiu als postres. Fins i tot resulta perfecte per veure'l sol, simplement pel gaudir del plaer de prendre una copeta de cava.

Una curiositat: al revers de l'etiqueta trobareu una fulla de color blanc que canvia de color quan és a la temperatura adequada per la degustació. •



RESTAURANTE  
FRONTÓN CASA  
ALCAIDE  
desde 1929

Nicolás María Urgoiti, 16  
El Prat de Llobregat  
Telf. 93.379.10.12  
Fax. 93.478.27.09  
casaalcaide@elprat.net

*Tras más de 125 años, El Prat vuelve a estar unido dejando atrás las vías del tren, el Restaurante Frontón Casa Alcaide quiere celebrarlo con sus clientes, invitándoles a una botella de cava brut o una botella de rioja crianza.*

La invitación se hará efectiva presentando el cupón en el establecimiento, previa reserva mínima de dos personas, los viernes o sábados por la noche, tanto en la opción de platos económicos como de carta del restaurante.

presentando el cupón

*Casa Alcaide le invita a una botella de cava brut o una botella de rioja crianza*  
mínimo 2 personas con reserva

presentando el cupón

*Casa Alcaide le invita a una botella de cava brut o una botella de rioja crianza*  
mínimo 2 personas con reserva



••• Menjar i beure al Prat 2008 •••



**MONROIG**  
CRISTALLERIA • SERRALLERIA

Ferran Puig, 70 • 08820 EL PRAT DE LLOBREGAT (BCN)  
Telf. 93 370 73 05 • Fax. 93 378 91 36



**JOBLANC**

Neteges industrials tècniques  
Servei 24 hores per a comunitats

- Sifons
- Desembussos-Claveguerams
- Fosses sèptiques
- Inundacions de parquins, etc...

Telf. 675 27 52 52

**L'AGRAM**  
S.C.P.

**Animals de bosc i granja**  
**POTA BLAVA**

Tota classe de gra i complementos

C. Esplugues, 33 - EL PRAT - lagram@telefonica.net  
Mòbil 606 98 20 00 - Fax 93 379 46 49



**Fisiotek**

Centre de  
Fisioteràpia  
i Teràpia  
Manual

Passatge Rector Martí i Piñol, 21-25 • 08820 El Prat de L.  
Tel./Fax 93 478 33 29 • www.fisiotek.com • e-mail: fisiotek@arsystel.com

## Actualitat Pratenca

### • TEMA DEL MES

#### El futur de les cases regionals.

Tradicions vives sense noves generacions: les cases regionals ho tenen difícil per trobar gent jove que s'hi vulgui implicar

### • ENTREVISTA

-Jordi Codina, president d'Amics d'El Prat: 'No volem jugar a fer política'

### • LA POLÍTICA

-Julio Anguita demana al Prat la 'refundació d'Izquierda Unida'

### • LA CRÓNICA DE LA CIUTAT

-La crònica de la ciutat: la Festa Major de Ferran Puig, en imatges

### • LA GENT DEL PRAT

-Enrique Rubio, col·leccionista de monedes i rereses

### • LA CULTURA

-El pintor Pau Bayón presenta la seva obra a Torre Ballcells

### • ELS ESPORTS

-Entrevista a la taekwondoca Tamara Good



**Delta**

Planejien dues noves pistes de l'aeroport sobre el mar

**Les cases regionals del Prat es plantegen reciclar-se o tancar**

No troben el relleu generacional

Les subvencions no permeten la subsistència

Julio Anguita al Prat: "Cal refundar Izquierda Unida"



**DELICIAS**

Bacaladeria  
Legumbres cocidas  
Charcuteria  
Frutas variadas  
Productos ibéricos

C. Narcís Monturiol, 61 • Telf. 669 99 74 30

# La cuina que no amoïna per Marta Raventós

## Llonces de porc a les fines herbes

### Ingredients

- All
- Julivert
- Sal
- Oli d'oliva
- Orenga
- Pebre Negre
- Pimienta



### Procediment

Es tallen 4 llonces de porc i macerar durant 24 hores. Es pot fer tranquil·lament a la planxa amb les aromes de l'adob.

Guarnit amb arròs o qualsevol altra ingredient



Amb la col·laboració de Nemesia Málaga i Marcelino Málaga, de la parada no. 5. Cansaladeria i Xarcuteria (Mercat Municipal)

La cita para el DNI y pasaporte

se hará por teléfono llamando al **902.24.73.64**

o en la web **www.citapreviadnie.es**

**Oficina del DNI, c/ Centre, 4 • El Prat de Llobregat**



*My School  
English Centre*

*Més de 15 anys d'experiència  
reforçant el teu anglès  
escolar, laboral i qualsevol  
altre àmbit*

*Professorat nadiu • Tots el nivells  
• Nens a partir de 4 anys •  
Preparació exàmens Cambridge  
i Trinity*



**C. Rector Farrés i Poch, 11-13  
08820 El Prat de Llobregat  
Telèfon 93 370 09 05**

**E-mail: myschool@telefonica.net**

*El Regust*  
RESTAURANT



**EXTENSA VARIEDAD DE PLATOS**

**Menú de lunes a viernes • Cenas a la carta  
• Gran Variedad de vinos y venta al público  
• Hacemos cenas temáticas y catas de vino**

**C. Narcís Monturiol, 26 • EL PRAT • Tel. 93 478 32 71**



**Urgències**  
ROBA PER A LA LLAR

**Cortines**  
**Roba de bany**  
**Roba de llit**  
**Complements**

**LACOSTE**

Av. Coronel Sanfeliu, 77 • Telf. 93 370 49 32 • EL PRAT

**tu mascota**  
Animales de Compañia



*Servicio de veterinaria,  
peluqueria, accesorios  
y complementos.  
Servicio a domicilio*

C/. Pirineos, 8-10 · EL PRAT DE LLOBREGAT.  
Tel. Urgències. 687 45 75 51 · Tel. 93 478 76 39

confeccions **PILMAN**



**SENYOR-SENYORA**  
**NEN-NENA**

C. Ferran Puig, 36  
Telf. 93 379 08 88  
El Prat de Llobregat



## TELÈFONS D'INTERÈS

Ambulància: 061

Emergència: 112

Urgències (Policia Local): 092

Urgències (Policia Nacional) 091

Mossos d'esquadra: 93 479 06 49

Policia Local: 93 478 72 72

Guàrdia Civil: 93 379 01 60

Policia Nacional: 93 379 52 50

Creu Roja: 93 370 33 04

Ambulatori CAP Ramona Via: 93 370 41 01

Ambulatori CAP Josep Pujol i Capsada:

93 479 16 70

Ambulatori CAP Sant Cosme: 93 379 54 22

Bombers: 93 379 10 81

## ALTRES SERVEIS

Ajuntament del Prat: 93 379 00 50

Registre Civil: 93 378 93 01

Manteniment i serveis: 93 478 62 21

Biblioteca Antonio Martín: 93 370 51 52

Funerària del Prat: 93 478 08 31

Correus: 93 379 01 99

Centre Cívic Sant Jordi-Ribera Baixa:

93 374 15 80

Centre Cívic Delta: 93 478 72 83

Centre Cívic Jardins de la Pau: 93 478 21 41

Servei de normalització lingüística:

93 379 00 50

CEM Joan Busquets: 93 370 93 55

CEM Sagnier: 93 478 06 39

CEM Julio Méndez: 93 478 76 60

## TRANSPORTS

Aeroport: 93 298 38 38

Ràdio Taxi: 93 370 16 11

RENFE (Estació El Prat): 902 24 02 02

## LOCAL COMERCIAL (DE VENDA O DE LLOGUER)

S'ofereix local de 345 m2 · Baixos amb 2 portes (accés pel carrer Castella i carrer Gavà · 5 finestres · Preu de lloguer 2000 €/mes (negociable)

**CONTACTE: Tel. 93 379 16 97**

## Roda el món Una proposta del Xirucaire

### El Santuari dels Àngels

Tot i trobar-se a només 485 metres d'alçada, el Puig Alt permet una de les millors panoràmiques de 360 graus de les comarques gironines. En dies clars, s'hi pot veure el Canigó, l'Alta Garrotxa, la serra de les Alberes, la plana de l'Empordà, el Cap de Creus...i les mateixes Gavarres, on es troba aquest indret.

Aquest lloc va ser escollit per erigir-hi un santuari, d'origens incerts. Diverses devastacions –a la Guerra de la Independència, el 1710 i durant la Guerra Civil- van fer perdre el caràcter medieval del Santuari i part del seu patrimoni, però els Àngels continuen sent lloc de pelegrinatge gironí. Des de l'església de Sant Pere de Galligants, a Girona, surt un sender que ens hi porta, travessant la Vall de Sant Daniel. També s'hi pot arribar des de Sant Martí Vell. Pels que no tinguin ganes de fer cames, hi ha carretera asfaltada per accedir-hi.



El sender ens endinsa en agradables pinedes, alzinars i suredes. Un espai verd proper a la civilització, però que traspua natura i esdevé la "Collserola gironina". A dalt, el Santuari se'ns apareix amb l'antiga rectoria al costat.

Imprescindible portar camera per immortalitzar el lloc. I també per comentar-ne una efemèride: l'any vinent es commemorarà en cinquantè ani-

versari de les noces més cèlebres que s'han oficiat al Santuari: les del pintor surrealista Salvador Dalí i Gala, el 1959.

**COM ARRIBAR-HI?** Des de Girona-Nord, carretera N-II direcció Celrà-la Bisbal. Continuem per la C-66 i després de passar Bordils ens desviem cap a Sant Martí Vell.

**SERVEIS:** El Santuari té servei de bar, restaurant i àrea de pic-nic i recreativa, ideal per famílies. A més, Girona és a molt pocs quilòmetres, permetent gaudir de tot tipus de serveis.

**ALTRES PUNTS D'INTERÈS:** Es pot completar el dia visitant Girona i el seu gran patrimoni arquitectònic, o bé fer una visita més rural a un dels nuclis amb més encant de la zona: Sant Martí Vell, amb la seva bella església gòtica, que data del 1433.

**MÉS INFORMACIÓ:** [www.costa-brava.org](http://www.costa-brava.org)

FERRETERIA

el primer clau



electricitat

bricolatge

llar

jardineria

fontaneria

[www.elprimerclau.blogspot.com](http://www.elprimerclau.blogspot.com)

c/Barcelona 22-28 · El Prat de L.

**FINQENRIC**® ASSESSORIA IMMOBILIÀRIA

Locals en venda • Locals en lloger • Terrenys en venda • Cases i torres • Pisos en venda i lloguer

C. Rosa Ribas Parellada, 20 · Tel./Fax: 93 478 28 71 · Tel. 93 478 32 52 · El Prat de Llobregat

# Vine a **Llobrecar** i coneix el nou IBIZA

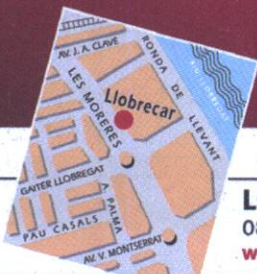


Com a oferta de llançament,  
**Llobrecar t'ofereix un any  
d'extensió de garantia  
SEAT Service® Plus, GRATIS**

**Llobrecar.**  
La teva Seat del Prat, des de fa 20 anys



[llobrecar.com](http://llobrecar.com)



**Llobrecar, S.L.** C/ de les Moreres, 31 (Pol. Ind. Estruch)  
08820 EL PRAT DE LLOBREGAT (Barcelona) - Tel. 93 478 11 10  
[www.llobrecar.com](http://www.llobrecar.com)