

Ruta del Bacallà

DEL 28 DE MARÇ AL 14 D'ABRIL



1/2 MENÚ
migdia



MENÚS



Ruta de
PLATETS

Inedit en recomana un consum responsable. 4,8°

Gaudeix la 7a Ruta del Bacallà
amb les propostes gastronòmiques
de 28 restaurants de Barcelona
maridades amb cervesa Inedit



Salut i bacallà!

Del 28 de març fins el 14 d'abril pots degustar les millors elaboracions fetes amb *gadus morhua*, l'autèntic bacallà d'Islàndia. És viure el bacallà, és cuidar-se, estimar-se... si estimes al bacallà, cuides la teva salut!

MENÚS DEGUSTACIÓ

Propostes per entaular-se i gaudir d'un menú complet on l'autèntic bacallà d'Islàndia és el gran protagonista. Inclou 5 plats, postres i tot maridat amb dues Inedit.

MENÚS

Menús complets i equilibrats per gaudir d'un bon dinar o sopar amb un primer i un segon plat, almenys un d'ells amb bacallà, postres i dues Inedit.

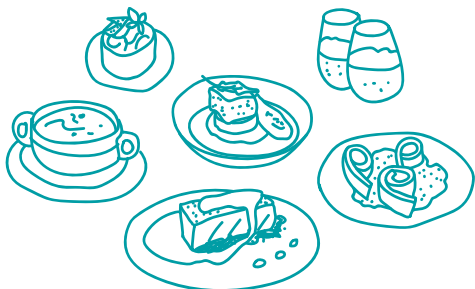
1/2 MENÚS MIGDIA

L'opció ràpida del menú. Disponible els migdies d'entre setmana. Un plat amb l'autèntic bacallà, postres i una Inedit de 33cl. Per desconectar una estona de la feina!

RUTA DE PLATETS

Elaboracions diferents de bacallà maridades amb cervesa Inedit, **només per 5€**. Ideals per compartir!

Amb la garantia del
Gremi de Bacallaners de Catalunya



MENÚ DEGUSTACIÓ



Per entaular-se i gaudir d'un menú complet on l'autèntic bacallà d'Islàndia és el gran protagonista. Una experiència gastronòmica per disfrutar del moment sense presses tastant diversos plats de bacallà a les taules dels restaurants de moda de la ciutat.

Tria la teva experiència gourmet

1

D'Aprop

2

Dop

3

Mariomorena BCN

4

Semproniana





1

D'APROP

Brandada de bacallà

.....

Tataki de vedella amb reducció de ratafia

.....

Fesols d'anguila fumada i cansalada de coll cruixent

.....

Arròs de bacallà amb botifarra negra i allioli de romaní

.....

Coulant de xocolata negra amb gelat de nougat

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú degustació

42 €

De dilluns a diumenge de 19.30 a 23 h.

CARRER DE TRAFALGAR, 26 · TEL. 930 18 78 46

Es recomana reserva prèvia.





2

DOP

Snack d'embulls de Parmesà i trufa

Albergínies fregides amb mel de canya i neu de formatge de cabra

Bacallà, gambes i patates xips amb tàrtara de llimona confitada

Steak Tàrtar de filet de bou, torraderes de pa de coca i patates fregides

Llom de Bacallà "Perelló" amb pil-pil cítric d'escopinyes

Torradeta de Santa Teresa amb pètals de gerds
i gelat de vainilla Tahití

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú degustació

39 €

Dilluns i dimarts de 13.30 a 16 h.

De dimecres a dissabte de 13.30 a 16 h i de 20.30 a 23 h..

VIA AUGUSTA, 201 · TEL. 93 348 84 35

Es recomana reserva prèvia.





3

MARIMORENA BCN

Les nostres braves engufrades

.....
Bacallà marinat amb carxofes de Sant Boi

.....
Brandada de bacallà a la romana amb borratja

.....
Tripeta de bacallà, cansalada de coll i crema de faves a la catalana

.....
Llom de bacallà arrebossat amb olives negres i festucs,
samfaina de verdures de temporada o Cua de Bou

.....
Menjar blanc del Delta de l'Ebre

.....
2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú degustació

50 €

De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de dijous a dissabte de 20 a 23 h.

CARRER DE LORETO, 24 · TEL. 93 119 09 47

Es recomana reserva prèvia.





4

SEMPRONIANA

Carxofa farcida amb tripa de Bacallà i botifarra negra

.....

Xic caneló farcit de car d'olla i salsa de ceps

.....

Tàrtar de Bacallà

.....

Bacallà amb cap i pota

.....

Trio de postres

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú degustació

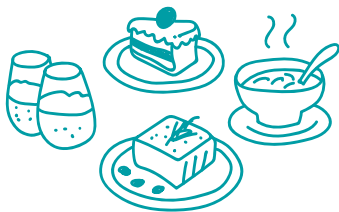
45 €

De dilluns a diumenge de 13.15 a 16 h i de dimarts a dissabte de 20.30 a 23 h.

CARRER DEL ROSSELLÓ, 148 · TEL. 93 453 18 20

Es recomana reserva prèvia.





MENÚS

Menús de bacallà complerts i equilibrats amb un primer i un segon plat, postres i dues begudes a escollir, Inedit de 33cl o aigua.



1/2 MENÚS *migdia*

Disponible els migdies d'entre setmana.
Un plat amb l'autèntic bacallà, postres i una Inedit de 33cl.



- 5 Casa Leopoldo 1/2 MENÚ
- 6 El Mercader de l'Eixample
- 7 Els Pescadors
- 8 Hetta 1/2 MENÚ
- 9 Hofmann
- 10 L'Enric 1/2 MENÚ
- 11 La Gormanda 1/2 MENÚ
- 12 Mataranya 1/2 MENÚ
- 13 Restaurant Sensespina 1/2 MENÚ
- 14 Trapío
- 15 Vita



5

CASA LEOPOLDO

Porrusalda de bacallà amb ou a baixa temperatura
i cruixent de pell de bacallà

.....

Llom de bacallà amb carxofa i pil-pil

.....

Coulant de xocolata i gelat de vainilla

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú gastronòmic

33,50 €

De dimecres a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

1/2 menú migdia

25 €

Plat principal / postres / Inedit 33cl
De dimecres a divendres de 13 a 16 h

CARRER DE SANT RAFAEL, 24 · TEL. 93 441 30 14

Es recomana reserva prèvia.





6

EL MERCADER DE L'EIXAMPLE

Amanida de bonítol de la costa escabetxat

.....

Bacallà al forn amb patates, picada i pebre vermell Tap de Cortí

.....

Iogurt ecològic amb fruita de temporada

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)



Menú gastronòmic

27 €

De dimecres a diumenge de 13 a 23 h i de dijous a dissabte de 13 a 23.30 h.

CARRER DE MALLORCA, 239 · TEL. 93 272 07 05

Es recomana reserva prèvia.





7

ELS PESCADORS

Tàrtar de bacallà amb empedrat

.....

Morro de bacallà amb mussolina d'all "Josep Mercader"

.....

Cheescake

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)



Menú gastronòmic

35 €

De dilluns a divendres de 13 a 15.30 i de 20 a 22.30 h.
Dissabte i diumenge de 20 a 22.30 h.

PLAÇA DE PRIM, 1 · TEL. 93 225 20 18

Es recomana reserva prèvia. Disposem d'aparcament pels nostres clients.





8

HETTA

Calçots a la brasa i confitats, amb stratacciella,
terra d'olives negres i demi-glace de ceba

.....

Bacallà confitat amb salsifís amb infusió de regalèssia i dashi

.....

Maduixes amb mel de bresca

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú gastronòmic

25 €

De dilluns a dissabte de 13 a 16 i de 20.30 a 23.30 h.

1/2 menú migdia

13 €

Plat principal / postres / Inedit 33cl
De dilluns a divendres de 13 a 16 h

PASSATGE DE MARIMÓN, 5 · TEL. 932 52 95 94

Es recomana reserva prèvia.





9

HOFMANN

Amanida de brandada de bacallà

.....

Bacallà confitat amb gaspatxo de taronja i el seu cruixent

.....

Baba de fruits vermells

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú gastronòmic

39 €

De dilluns a divendres de 13.30 a 16 h.

CARRER DE LA GRANADA DEL PENEDÈS, 14 · TEL. 93 218 71 65

Es recomana reserva prèvia.





10

L'ENRIC



REDUEIX EL
COLESTEROL

Remenat d'ous amb bacallà

.....

Bacallà amb calçots i crumble de romesco

.....

Coulant amb gelat de vainilla

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú gastronòmic

25 €

De dilluns a diumenge de 12 a 16 h.

1/2 menú migdia

13,50 €

Plat principal / postres / Inedit 33cl
De dilluns a divendres de 12 a 16 h.

CARRER D'ENRIC GRANADOS, 41 · TEL. 93 797 95 77

Els caps de setmana amb reserva prèvia.





11

LA GORMANDA

de
temporada

Calçots confitats amb burrata i romesco

.....

Arròs del Delta amb cocotxes, morro de bacallà,
albergínia fumada i maionesa de miso

.....

Poma del Montseny al forn amb crema de llimona

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú gastronòmic

32 €

De dimarts a dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.
Diumenges de 13 a 16 h.

1/2 menú migdia

22 €

Plat principal / postres / Inedit 33cl
De dimarts a divendres de 13 a 16 h.

CARRER D'ARIBAU, 160 · TEL. 93 127 60 49
Es recomana reserva prèvia.





12

MATALARANYA

Amanida de confit d'ànec amb préssec, taronja i magrana

.....

Llom de bacallà confitat amb pèsols i cruixent d'ibèric

.....

Brownie casolà amb gelat de vainilla

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú gastronòmic

29 €

De diumenge a dimecres de 12.30 a 15.30 h.
De dijous a dissabte de 12.30 a 23 h.

1/2 menú migdia

14 €

Plat principal / postres / Inedit 33cl
De dilluns a divendres de 12.30 a 15.30 h.

CASA DE LES PUNXES. CARRER DE ROSSELLÓ, 260 · TEL. 93 018 52 43
Es recomana reserva prèvia. Disposem de menú infantil.





13

RESTAURANT SENSESPINA

Nyoquis de carabassa amb salsa carbonara de gambes

.....

Morro de bacallà a baixa temperatura amb crudités de temporada, shitake i crema d'orellanes de préssec

.....

Granissat de pastanaga amb fruits vermells

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú gastronòmic

30 €

Dilluns de 13 a 15.30 h. De dimarts a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20.30 a 23.30 h.

1/2 menú migdia

17,50 €

Plat principal / postres / Inedit 33cl
De dilluns a divendres de 13 a 15.30 h.

CARRER DE PARÍS, 209. LOCAL 2 · TEL. 93 676 36 98

Es recomana reserva prèvia.





14

TRAPIÓ

Tàrtar de tomàquet amb anxoves
o truita de bacallà amb alls tendres

.....

Arròs de verdures i bacallà

.....

Pastisseria del nostre carretó

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú gastronòmic

35 €

De dilluns a divendres de 13 a 15.45 h i de 20 a 23 h.

CARRER DE L'ESPERANÇA, 25 · TEL. 93 211 58 17

Es recomana reserva prèvia.





15

VITA

Amanida de morro de bacallà a la Vita

.....

Tataki de vaca vella

.....

Tiramisú

.....

2 begudes a escollir (cervesa Inedit 33cl o aigua)

Menú gastronòmic

25 €

De dilluns a diumenge de 12 a 24 h.

1/2 menú migdia

14 €

Plat principal / postres / Inedit 33cl
De dilluns a divendres de 12 a 16 h.

CARRER DE VERDI, 31 · 93 611 74 46

Es recomana reserva prèvia.



Inedit

El maridatge ideal

Inedit és una barreja de dues cerveses, cervesa de malta d'ordi tradicional i cervesa de blat, aromatitzada amb llúpol, coriandre, pell de taronja i regalèssia.

És una cervesa versàtil, que pot acompanyar gran part d'elaboracions culinàries, tals com moltes de les guarnicions del bacallà, amb les quals combina a la perfecció.





Tasta'ls
tots!

Ruta de **PLATETS**

13 establiments proposen
elaboracions amb bacallà
maridades amb cervesa Inedit
per només per 5€!

- 16 Bacalalo
- 17 Barra Perelló
- 18 Can Ros
- 19 Casa de Tapas Cañota
- 20 Hofmann Racó
- 21 La Raspa de Mandri
- 22 Le Bouchon
- 23 Mextizo
- 24 N30
- 25 Patapam
- 26 Pepa Tomate Parlament
- 27 Quillo Bar
- 28 Robadora





16

BACALALO

Bacallà amb samfaina, bacallà amb romesco,
bacallà amb allioli i bacallà amb ceba caramel·litzada.

.....

Cervesa Inedit 33cl

5 €

De dilluns a dissabte de 12 a 15 h.

MERCAT DEL NINOT, PARADA 49. CARRER DE MALLORCA, 133 · TEL. 93 453 66 51





17

BARRA PERELLÓ

Ou Benedict amb bacallà

.....

Cervesa Inedit 33cl

100%
DE MERCAT

5 €

De dilluns a dijous i dissabtes de 8 a 16 h. Divendres de 8 a 20 h.

MERCAT DEL NINOT, PARADA 18-20. CARRER DE MALLORCA, 133 · TEL. 93 454 32 20





18

CAN ROS

Esqueixada de bacallà amb mongeta de Santa Pau
i crumble d'ametlla

.....

Cervesa Inedit 33cl



5 €

De dimarts a diumenge i festius de 13 a 16 h i de 19 a 23 h.

CARRER DE L'ALMIRALL AIXADA, 7 · TEL. 93 221 50 49





19

CASA DE TAPAS CAÑOTA

Truita de bacallà a la basca amb pebrot

.....

Cervesa Inedit 33cl

5 €

De dimarts a diumenge de 13 a 16 h i de dimarts a dissabte de 19.30 a 24 h.

CARRER DE LLEIDA, 7 · TEL. 93 325 91 71





20

HOFMANN RACÓ

Bacallà confitat amb mussolina d'all,
espinacs a la catalana amb sofregit picant

.....

Cervesa Inedit 33cl



5 €

De dilluns a dissabte de 13.30 a 16 h i de 20.30 a 23 h.

CARRER DE LA GRANADA DEL Penedès, 14-16 · TEL. 93 218 71 65





21

LA RASPA DE MANDRI

Morro de bacallà confitat a baixa temperatura,
amb olivada negra i polpa de tomacons mallorquins

.....

Cervesa Inedit 33cl

5 €

De dimarts a dissabte de 20 a 23 h. Diumenge de 12 a 16.30 h.

CARRER DE MANDRI, 32 · TEL. 93 038 41 02





22

LE BOUCHON

Bacallà confitat a baixa temperatura amb aire de lavanda,
pil-pil cítric i picada de festucs

.....

Cervesa Inedit 33cl

5 €



De dilluns a diumenge de 12.30 a 23 h.

CARRER DELS LLEDÓ, 7 · TEL. 93 310 74 80





23

MEXTIZO

Bunyol de bacallà amb allioli de pera

.....

Cervesa Inedit 33cl

5 €

De dilluns a diumenge de 13 a 16 i de 20 a 23 h.

CARRER DE LA DIPUTACIÓ, 239 · TEL. 93 541 46 23





24

N30

Bacallà fumat a la papillota a la flama sobre fals pil-pil de ceps
i cilindre de porro fumat amb salsa picant d'escalivats

.....

Cervesa Inedit 33cl

5 €

De dilluns a diumenge de 12 a 17 h i de 20 a 22.30 h.

PASSEIG DE JOAN DE BORBÓ, 30 · TEL. 93 639 59 55





25

PATAPAM

Bacallà confitat sobre poma al gingebre, praliné d'avellanes
i xips de carxofes

.....

Cervesa Inedit 33cl

5 €

De dimarts a diumenge de 13 a 23 h.

CARRER DE LA REINA CRISTINA, 10 · TEL. 93 828 81 15





26

PEPA TOMATE PARLAMENT

Bacallà fumat amb pa de pessic de tomàquet i olivada

.....

Cervesa Inedit 33cl

5 €

Dilluns de 19 a 23.30 h. De dimarts a divendres de 13 a 23.30 h; dissabte i diumenge de 12 a 23.30 h.

CARRER DEL PARLAMENT, 35 · TEL. 93 832 58 04





27

QUILLO BAR

Esqueixada de bacallà, gelatina de tomàquet,
ceba marinada i olives yeye

.....
Cervesa Inedit 33cl

100%
FRESC

5 €

De dilluns a diumenge de 12 a 23 h.

CARRER DEL REC COMTAL, 2 · TEL. 93 138 31 30





28

ROBADORA

El llom de bacallà infusionat amb samfaina
i emulsió de pastanaga

.....
Cervesa Inedit 33cl

5 €

De dilluns a divendres de 18 a 24 h. Dissabte i diumenge de 12 a 24 h.

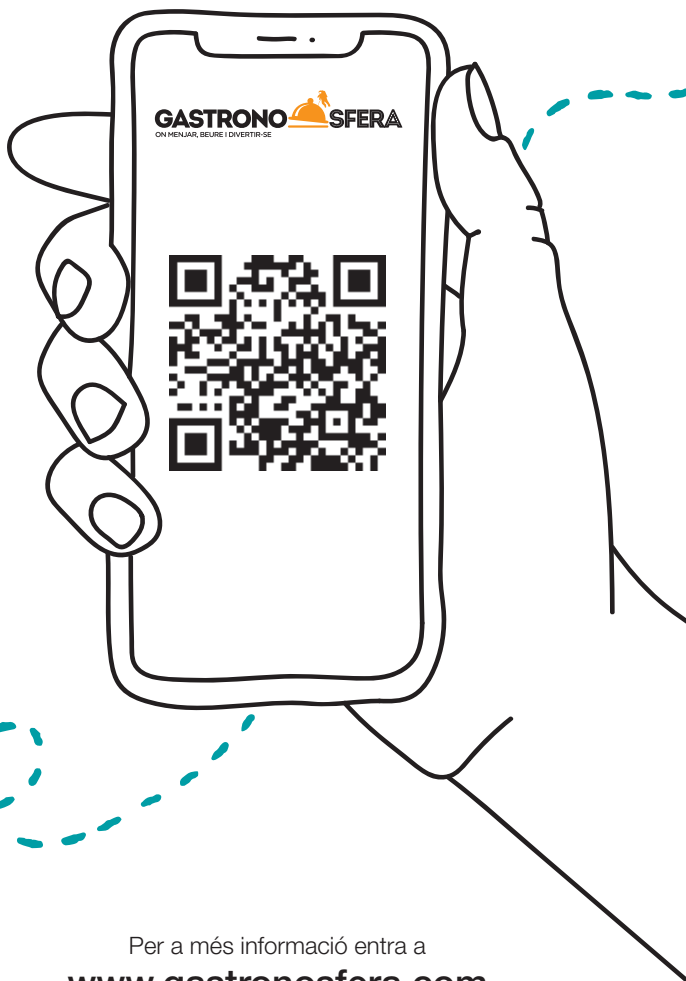
CARRER DEL MARQUÈS DE CAMPO SAGRADO, 27 · TEL. 3252 96 39



#RUTADELBACALLÀ!

SEGUEIX LA RUTA

des del teu mòbil



Per a més informació entra a
www.gastronosfera.com



TASTETS A LES BACALLANERIES

Les bacallaneries de Barcelona se sumen a la Ruta del Bacallà oferint els tradicionals tastets acompanyats de cervesa Inedit.

Dissabtes 30 de març, 6 i 13 d'abril.

Tota la informació a
www.rutadelbacalla.cat

ANGUERA LLOBET

Mercat de Sagrada Família
Parada 88
Tel: 93 446 13 91

SALADITOS CARMEL

Mercat del Carmel
Parada 175-186
Tel: 93 633 70 74

BACALALO

Mercat del Ninot
Parada 49
Tel: 93 453 66 51
bacalalo.com

SALADITOS CLOT

Mercat del Clot
Parada 46-48
Tel: 93 246 60 17

CRUSELLAS

Carrer Vallhonrat, 23
Tel: 93 325 01 8

SALADITOS MERCÈ

Mercat de la Mercè
Parada 25-29
Tel: 93 858 36 95

PERELLÓ 1898

Mercat del Ninot
Parada 18-20
Tel: 93 454 32 20
perello1898.com

SALADITOS VALL D'HEBRON

Mercat de la Vall d'Hebron
Parada 79
Tel: 93 315 36 85

PERELLÓ 1898

Pl. Mercadal, 10 (Sant Andreu)
Tel: 93 345 00 55
perello1898.com

MENÚS DEGUSTACIÓ

- 1 D'APROP
- 2 DOP
- 3 MARIMORENA BCN
- 4 SEMPRONIANA

MENÚS

- 5 CASA LEOPOLDO 1/2 MENÚ
- 6 EL MERCADER DE L'EIXAMPLE
- 7 ELS PESCADORS
- 8 HETTA 1/2 MENÚ
- 9 HOFMANN
- 10 L'ENRIC 1/2 MENÚ
- 11 LA GORMANDA 1/2 MENÚ
- 12 MATALARANYA 1/2 MENÚ
- 13 RESTAURANT SENSESPINA 1/2 MENÚ
- 14 TRAPÍO
- 15 VITA

RUTA DE PLATETS

- 16 BACALALO
- 17 BARRA PERELLÓ
- 18 CAN ROS
- 19 CASA DE TAPAS CAÑOTA
- 20 HOFMANN RACÓ
- 21 LA RASPA DE MANDRI
- 22 LE BOUCHON
- 23 MEXTIZO
- 24 N30
- 25 PATAPAM
- 26 PEPA TOMATE PARLAMENT
- 27 QUILLO BAR
- 28 ROBADORA

COMPARTeix LA TEVA RECEPTA DE BACALLÀ

Guanya una nit a l'hotel
SB GLOW i un sopar al
Nacional per a 2 persones

- 1 Publica una foto o un vídeo del plat de bacallà (post o story)
- 2 Segueix a @Gastronosfera
- 3 Etiqueta a @Gastronosfera i @Inedit a la foto o vídeo
- 4 Posa el hashtag #RutadelBacallà



MENÚS DEGUSTACIÓ

- 1 D'APROP
- 2 DOP
- 3 MARIMORENA BCN
- 4 SEMPRONIANA

MENÚS

- 5 CASA LEOPOLDO 1/2 MENÚ
- 6 EL MERCADER DE L'EIXAMPLE
- 7 ELS PESCADORS
- 8 HETTA 1/2 MENÚ
- 9 HOFMANN
- 10 L'ENRIC 1/2 MENÚ
- 11 LA GORMANDA 1/2 MENÚ
- 12 MATALARANYA 1/2 MENÚ
- 13 RESTAURANT SENSESPINA 1/2 MENÚ
- 14 TRAPÍO
- 15 VITA

RUTA DE PLATETS

- 16 BACALALO
- 17 BARRA PERELLÓ
- 18 CAN ROS
- 19 CASA DE TAPAS CAÑOTA
- 20 HOFMANN RACÓ
- 21 LA RASPA DE MANDRI
- 22 LE BOUCHON
- 23 MEXTIZO
- 24 N30
- 25 PATAPAM
- 26 PEPA TOMATE PARLAMENT
- 27 QUILLO BAR
- 28 ROBADORA



14

21

2

8

15

9

20

13

12

6

10

23

19

26

28

5

1

27

22

25

24

18

7

Gadus morhua,
l'autèntic bacallà

GREMI DE BACALLANERS
DE CATALUNYA

www.rutadelbacalla.cat

BACALLÀ
D'ISLÀNDIA



INEDIT
Damm