



# LA RUTA GASTRONÒMICA DO PENEDÈS A SITGES

DEL 23/10  
AL 3/12

27 cellers i  
12 restaurants

La DO Penedès  
també és Garraf!



ORGANITZA



PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
2700 anys



Ajuntament  
de Sitges

sitges  
anytime.com



Centre  
Interpretació  
Malvasia de Sitges



Tothosap!  
GARRAF



Barcelona  
és molt més



Diputació  
Barcelona



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural



Unió Europea  
Fons europeu agrícola  
de desenvolupament rural  
Europa inverteix en les zones rurals

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre





PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
*2700 anys*



*Una sola gota és capaç d'explicar  
no només què fem, sinó sobretot,  
qui som.*

*DO Penedès, 2700 anys  
#nohiresignal*

amb la col·laboració de:

 Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Unió Europea  
Fons europeu d'ajuda  
de desenvolupament rural  
Europa inverteix en les zones rurals

 WINEinMODERATION  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA





# I RUTA GASTRONÒMICA DO PENEDÈS A SITGES

## Del 23 d'octubre al 3 de desembre

**Un total de 27 cellers de la DO Penedès i 12 restaurants de Sitges participen en una ruta gastronòmica. La intenció d'aquesta iniciativa és promocionar els vins del territori, donar suport als restauradors sitgetans i, al mateix temps, recordar que la DO Penedès també és Garraf!**

La I Ruta Gastronòmica de la DO Penedès a Sitges tindrà lloc del 23 d'octubre al 3 de desembre. Hi participen 12 restaurants sitgetans i 27 cellers de la DO Penedès, que oferiran un seguit de sopars maridatge de qualitat.

Aquesta iniciativa, que des de Tothosap! recomanem que no us perdeu si sou amants de l'alta gastronomia i del bon vi, està organitzada per la DO Penedès i té el suport de la Diputació de Barcelona i de l'Ajuntament de Sitges.

El sopar inaugural de la ruta, que tindrà lloc al restaurant Acqua, ubicat a l'Hotel Sunway Playa Golf & Spa, està inclòs dins del programa d'actes de la Setmana del Vi Català. Un altre dels sopars, concretament el que es farà al restaurant La Salseta, està inclòs dins dels actes de la Setmana de la Malvasia de Sitges.

A banda de poder degustar els menús que els restauradors han preparat expressament per a aquesta ruta enogastronòmica, també podrem gaudir l'experiència d'escoltar en directe els diferents elaboradors, que estaran presents als sopars per explicar els seus vins i el maridatge. La DO Penedès vol, amb aquesta ruta, donar suport al sector de la restauració, fer valdre la feina que fan els restauradors locals i apropar-nos els vins del nostre territori.

A les pàgines següents et parlem de tots els restaurants que participen de la Ruta i dels seus maridatges amb els vins d'aquest territori que suma més de 2.700 anys d'història vitivinícola. També pots escanejar el codi QR que trobaràs sota aquestes línies, descarregar-te el llibret digital que inclou tots els menús i les fitxes tècniques dels vins, així com l'accés a les xarxes socials i webs de tots els participants, amb un sol clic! ■

 **DESCARREGA'T  
TOTS ELS MENÚS  
MARIDATGE**

    #RutaDOPenedès

**TRUCA ARA AL  
RESTAURANT  
I RESERVA LA  
TEVA TAULA!**

## Restaurants Participants

**RESTAURANT  
ACQUA**  
23/10/21 · 50 €

**HOTEL ME  
RESTAURANT  
SITGES**  
29/10/21 · 50 €

**RESTAURANT  
PICNIC**  
5/11/21 · 45 €

**HOTEL  
DOLCE SITGES**  
6/11/21 · 55 €

**HOTEL  
CASA VILELLA**  
11/11/21 · 45 €

**RESTAURANT  
LA NANSA**  
12/11/21 · 45 €

**RESTAURANT  
LA SALSETA**  
18/11/21 · 45 €

**VIVERO  
BEACH CLUB**  
19/11/21 · 45 €

**RESTAURANT  
COSTA DORADA**  
25/11/21 · 45 €

**GUTIZIAK**  
26/11/21 · 45 €

**LA INCIDÈNCIA  
DEL FACTOR VI**  
2/12/21 · 55 €

**RESTAURANT  
EL CASTELL**  
3/12/21 · 45 €



## RESTAURANT ACQUA | Creativitat i frescor

Dissabte, 23 d'octubre | 21 h Preu: 50 €

Passeig Marítim, 92 | Sitges | 687 965 393    
 Pack allotjament+sopar: info@sunway.es  
[restauranteaqua.com](http://restauranteaqua.com)

El Restaurant Acqua, situat a l'Hotel Sunway Playa Golf de Sitges, ens planteja una cuina creativa, original, lleugera, simple, fresca i exuberant, sense oblidar els sabors tradicionals. Ara, a més, ofereix el *pack* especial per a la Ruta Gastronòmica DO Penedès, que inclou sopar maridatge per a dues persones, habitació doble amb vistes al mar, esmorzar per a dues persones i accés al circuit d'aigües, per només 195 euros. Aproveiteu-ho!

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Vieira a la planxa amb cordó d'or i alga wakame. **Maridat amb** Argila Rosé Brut Nature 2017 de Mas Bertran.

Arròs a banda amb ortigues de mar i emulsió de llima. **Maridat amb** Llopart Vitis 2020 de Llopart.

#### Peix

Suprema de llobarro salvatge amb tapenade natural. **Maridat amb** Chardonnay Col·lecció 2017 d'Albet i Noya.

#### Carn

Espatlla de xai en el seu suc amb infusió de te i gíngebre i mandarina a la planxa. **Maridat amb** GR5 Senders 2019 de Vins el Cep

#### Les Postres

Sopa de cirera i amaretto amb aroma de raz al hanout i gelat de coco. **Maridat amb** Argila Rosé Brut Nature 2017 de Mas Bertran



## RESTAURANT BESO SITGES | Passió i atreviment

Divendres, 29 d'octubre | 21 h Preu: 50 €

Passeig Marítim, 80 | Sitges | 683 186 781     
[besobeach.com](http://besobeach.com)

El restaurant de l'Hotel ME Sitges Terramar vol transmetre la passió per la bona gastronomia, amb un punt atrevit, i seduir amb propostes mediterrànies, barrejant tradició i modernitat. Potser després d'un gran sopar com el de la Ruta de la DO Penedès et ve de gust gaudir de les fascinants habitacions i suites, amb tecnologia capdavantera, i impressionants vistes al mar. Reserva-ho tot junt!

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Xató de Sitges.  
**Maridat amb** Vinya Gigi 2018 de Jean Leon.

Coca de recapte d'escalivada i botifarra.  
**Maridat amb** Fransola 2019 de Família Torres.

#### Peix

Bacallà rostí, allió d'all negre, reducció de vi negre i espècies.  
**Maridat amb** Llopart Carmí 2020 de Llopart.

#### Carn

Costella de vedella a baixa temperatura amb bolets i puré cremós. **Maridat amb** Raimonda 2015 de Torelló.

#### Les Postres

Crema Catalana (individual)  
**Maridat amb** Maricel 2020 de Torre del Veguer.

#### Per acabar, amb el cafè

Carquinyolis i Malvasia de Sitges (a compartir).







## RESTAURANT PIC NIC | Establiment mític

**Divendres, 5 de novembre | 21 h Preu: 45 €**

Passeig de la Ribera, 73 | Sitges | 93 811 00 40  
restaurantpicnic.com



El Pic Nic no és un restaurant qualsevol. La seva situació al bell mig del Passeig sitgetà, la seva història i la qualitat de la seva proposta gastronòmica el converteixen en un establiment mític. Al Pic Nic podem degustar gastronomia de qualitat, cuina mediterrània, amanides, pastes, carns i peïxos del dia, i també algun caprici per a un pica-pica o unes postres. I si volem allargar la vetllada, tenim l'oportunitat d'allotjar-nos a un dels hotels del Grup Matas Arnalot. Una completa oferta.

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Escuma de xampinyons amb gambetes a l'allada.

Daus de tonyina en escabetx, tomàquet km.0, formatge i crema d'oli d'oliva.

Maridat amb Xarel·lo Àmfores 2019 de Loxarel.

Llagostins a la tailandesa.

Vieires amb confitura de ceba i mantega d'all rostit.

Maridat amb Duc de Foix Xarel·lo 2020 de Covides.

#### Carn

Broqueta d'entranya al chimichurri. Maridat amb Finca Viladellops Negre 2018 de Finca Viladellops

#### Peix

Bacallà al vermut amb patates, olives i escopinyes. Maridat amb Nadal X Vermell 2019 de Nadal.

#### Les postres

Merenga amb crema de llimona i gelat de iogurt Maridat amb Monembasia 2017 de Celler Hospital de Sitges



## HOTEL DOLCE SITGES | Oasi de luxe



**Dissabte, 6 de novembre | 21 h Preu: 55 €**

Av. Camí de Miralpeix, 12 | Sitges | 93 810 90 17  
Reserves restaurant: 93 810 90 17  
Reserves allotjament+sopar: sitges.reservation@dolce.com  
dolcesitges.com

La cuina de l'Hotel Dolce Sitges busca prolongar la gran experiència d'allotjar-se en aquest autèntic oasi de gran luxe, amb una oferta gastronòmica creativa, exquisida i mediterrània, inspirada en la cuina internacional. Per a la Ruta de la DO Penedès han preparat una proposta molt atractiva: per 179 euros més, tens la possibilitat de quedar-te a dormir a l'Hotel Dolce, en habitació doble amb vistes al mar i esmorzar bufet inclòs. Una oportunitat única.

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Cranc reial, fonoll, poma verda, llima i alvocat. Maridat amb Fransola 2019 de Família Torres.

Brou de ceps amb ou a baixa temperatura i cruixent de porc. Maridat amb Avgvstvs Chardonnay 2019 d'Avgvstvs Forvm.

#### Peix

Roger (salmonete) rostit amb suc reduït de gallina i puré de celeri. Maridat amb Gran Clot dels Oms Xarel·lo 2018 de Bodegues Ca N'Estella

#### Carn

Colomí, tòfona, foie i consomé aromatitzat. Maridat amb El Petit Roc 2018 de Puig Batet

#### Les Postres




El Bosc a la tardor i Petit fours Maridat amb Raimonda 2015 de Torelló.





## HOTEL CASA VILELLA | Cuina d'alt nivell

**Dijous, 11 de novembre | 21 h Preu: 45 €**

Passeig Marítim, 21 | Sitges | 93 524 02 00     
[hotelcasavilella.com](http://hotelcasavilella.com)

Els restaurants d'hotel poden ser un niu de sorpreses molt agradables. L'equip de cuina de l'Hotel Casa Vilella combina el seu alt nivell de professionalització amb la més arrelada tradició i la creativitat de la cuina mediterrània. Un lloc on provar i gaudir d'uns plats elaborats amb productes de qualitat i de temporada. A més, a Casa Vilella podràs també allotjar-te després d'un bon sopar (consulteu disponibilitat i preus). No t'ho perdís.

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Anxova de Santoña amb mató, gerds, alfàbrega i vinagre balsàmic.

Ceviche de corball, alvocat, còdium, fruites tropicals i cacauets.

Coca de foie, pera rostida, magrana i festucs.

Maridat amb Indígena 2020 de Parés Baltà.

#### Primer plat

Ous a baixa temperatura, escuma de patata, sobrassada, mel i bolets de temporada. Maridat amb Chardonnay Col·lecció 2017 d'Albet i Noya.

#### Peix

Ratjada amb cremós de garotes, botifarra negra, poma verda i pinyons. Maridat amb Maricel 2020 de Torre del Veguer

#### Carn

Mar i muntanya de peus de porc cruixents "sense feina", escamarlà i cremós de cigrons. Maridat amb Finca Viladellops Negre 2018 de Finca Viladellops.

#### Les Postres

Stufle de xocolata Guanaja 70% amb praliné d'avellanes, mango i escuma de iogurt. Maridat amb Clos Vidal Rose Cuvé 2020 de Capità Vidal



## RESTAURANT LA NANSA | Història viva de Sitges

**Divendres, 12 de novembre | 21 h Preu: 45 €**

Carrer de la Carreta, 24 | Sitges | 93 894 19 27     
[restaurantlanansa.com](http://restaurantlanansa.com)

La Nansa, restaurant emblemàtic situat en una antiga taverna de pescadors, és un establiment familiar de llarga història. Cinc generacions de restauradors contempen La Nansa, ubicat al bell mig del nucli antic sitgetà. Davant de propostes tradicionals de la cuina dels pescadors, aquest restaurant ha creat plats que avui ja són estel·lars, com el romesco d'escria. Imprescindible.

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Carxofes confitades amb cloïsses i pernil de gla. Maridat amb Brinquus 2020 de Joan Segura Pujadas.

Llom de rap amb olivada i puré d'oliva verda. Maridat amb Blanc Tradició 2019 Can Feixes..

#### Peix

Romesco d'escria amb mongetes del ganxet. Sípia estofada amb sobrassada, patates i fonoll marí. Maridat amb AT Roca Rosat Reserva Brut Nature 2019 d'AT Roca.

#### Carn

Gall rostit amb panses, prunes, orellana i pinyons. Maridat amb Clos Ancestral 2019 de Família Torres

#### Les Postres

Gelat de codony amb galeta cruixent d'avellanes. Pastís de dues xocolates amb granet d'ametlla. Escuma de Sitges amb melmelada de taronja. Maridat amb Ancestral 2019 d'Albet i Noya.







## RESTAURANT LA SALSETA | Passió pel Km. 0

**Dijous, 18 de novembre | 21 h Preu: 45 €**

Carrer Sant Pau, 35 | Sitges | 93 811 04 19  
[lasalseta.com](http://lasalseta.com)



L'originalitat i l'aposta radical pel producte de proximitat són els trets característics de la cuina de La Salseta, un altre emblema gastronòmic de Sitges. Tot i que es defineixen com un restaurant de cuina mediterrània i quilòmetre zero, això no vol dir que no evolucionin. Només cal veure els subtils tocs asiàtics i de cuina internacional que han anat afegint als seus plats. Sempre amb elegància i amb un estil molt propi. Gaudim!

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Aperitius

Mini broqueta de gamba blanca i wakame  
 Tàrtar de peix blau  
 Verat curat amb encurtits  
 Terrina de bròtola amb salsa tàrtara  
**Maridat amb Maricel 2020 de Torre del Veguer**

#### Entrant

Pagre en escabetx de vinagre de Malvasia del Mas Perdut  
**Maridat amb La Temptació 2019 d'Oliver Viticultors**

#### Peix

Calamar de Vilanova lacat amb la seva salsa. **Maridat amb Mirabelles 2017 de Celler Credo**

#### Carn

Xai de l'Hort de la Carmeta en dues versions. **Maridat amb Monembasia 2017 de Celler Hospital de Sitges**

#### Les postres

Massís del Garraf. **Maridat amb Monembasia 2017 de Celler Hospital de Sitges**



## VIVERO BEACH CLUB | Aposta segura

**Divendres, 19 de novembre | 21 h Preu: 45 €**

Av. Balmíns, s/n | Sitges | 93 894 21 49  
[elviverositges.com](http://elviverositges.com)



El Vivero és part indestriable del paisatge de Sitges, un espai emblemàtic no només de la vila, sinó de tota la costa catalana. Les seves impressionants i úniques vistes de la costa sitgetana estan acompanyades d'una gastronomia clàssica mediterrània amb picades d'ullet modernes, amb especial dedicació als seus peixos i arrossos. El Vivero és una aposta segura.

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Teula de sègol amb salmó fumat noruec sobre un llit de crema agra i llençol de tàpera i cogombre.

**Maridat amb Aymar Brut Nature Reserva 2016 d'Aymar.**

Musclos de roca al vi blanc amb emulsió de vi blanc i escalunyes.

**Maridat amb Xic 2020 de Puig Batet.**

Tastet d'arròs del senyoret tot pelat amb sípia fresca, calamar de platja, gamba de Vilanova i musclos. Plat estrella de la nostra carta.

**Maridat amb Blanc Subur 2019 de Celler Hospital de Sitges.**

#### Peix

Llom de bacallà agredolç amb prunes i orellanes.

**Maridat amb Terral 2016 de Sumarroca.**

#### Carn

Rump Steak de vedella ecològica dels Pirineus napada amb una reducció de salsa espanyola i llàgrima d'Hummus.

**Maridat amb El Petit Roc 2018 de Puig Batet.**

#### Les Postres

Carquinyolis amb gelat d'avellana. **Maridat amb Aymar Brut Nature Reserva 2016 d'Aymar**





## RESTAURANT COSTA DORADA | Cuina marinera

**Dijous, 25 de novembre | 21 h Preu: 45 €**

Carrer de Port Alegre, 27 | Sitges | 93 894 35 43   
[restaurantcostadorada.com](http://restaurantcostadorada.com)

Quatre generacions de cuiners i restauradors contempen aquest establiment sitgetà, que encapçala el xef Joan Vidal, ubicat a la platja de Sant Sebastià i que té un component i un estil clarament mariners, com es pot comprovar en el menú degustació que han preparat per a la Ruta Gastronòmica de la DO Penedès. No hi podia faltar, però, el Xató del *Joc de Cartes*, que s'ha popularitzat després del pas de l'establiment pel conegut programa de TV3. Disposeu-vos a gaudir!

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Mini Xató del *Joc de Cartes*. **Maridat amb** Ancestral 2019 d'Albet i Noya.

Duet de Carpaccios de Gamba i Tonyina Vermella. **Maridat amb** Ancestral 2019 d'Albet i Noya.

Calamarset brasejat amb la seva salsa de romesco. **Maridat amb** Maricel 2020 de Torre del Veguer.

#### Plats Principals

Pop gallec a la brasa amb fons de patata. **Maridat amb** Avgvstvs Chardonnay 2019 d'Avgvstvs Forvm.

Arròs negre amb cloïsses i gambes. **Maridat amb** Avgvstvs Chardonnay 2019 d'Avgvstvs Forvm.

#### Les Postres

Escuma de Crema Catalana. **Maridat amb** Monembasia 2017 de Celler Hospital de Sitges.

Delícies de xocolata by Joan Vidal. **Maridat amb** Vinya Le Havre 2016 de Jean Leon.



## GUTIZIAK | Ànima basca, cor de fusió

**Divendres, 26 de novembre | 21 h Preu: 45 €**

Carrer Sant Bartomeu, 8 | Sitges | 93 894 96 86     
[gutiziak.com](http://gutiziak.com)

En només un any, aquest establiment situat al cor de Sitges s'ha guanyat el cor del públic, amb la seva proposta amb ànima basca i elements de fusió amb la cuina nikkei (japoperuana). El xef Christian Nindl i la seva família estan al capdavant d'aquest restaurant amb orígens bascos. El menú degustació que presenten a la Ruta de la DO Penedès és un compendi d'alguns dels seus sorprenents i saborosos plats.

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Ostra del Delta de l'Ebre amb cremós d'alfocat, llet de tigre de mandarina i aji. **Maridat amb** Xarel·lo Castell de Pujades 2020 d'Aymar.

"Croquetón" de gallina amb aji, acompanyat de salsa Huancaína. **Maridat amb** X80 Brut 2012 de Mas Bertran

Tàrtar de tonyina Balfegó amb amaniment japonès, wasabi, rovell d'ou i foie. **Maridat amb** X80 Brut 2012 de Mas Bertran

#### Peix

Lluç a la donostiarra amb salsa Kabayaki, crema de sèsam, espàrrecs verds i edamame. **Maridat amb** De Llevant 2020 d'U Més U.

#### Carn

Garrí amb salsa de mole, pinya rostida i xocolata especiada. **Maridat amb** Terral 2016 de Sumarroca.

#### Les Postres

Pastís de formatge Idiázabal amb codony confitat i nous pacanes. **Maridat amb** Aymar Brut Nature Reserva 2016 d'Aymar







## LA INCIDÈNCIA DEL FACTOR VI Simbiosi entre celler i cuina

**Dijous, 2 de desembre | 21 h Preu: 55 €**

Carrer Bonaire, 25 | Sitges | 93 894 82 62 | [factorvi.com](http://factorvi.com)



La filosofia de Factor Vi és dotar d'un estil propi cada producte seleccionat, donant especial importància al vi, com queda clar en el nom del local. A més, la perfecta simbiosi entre l'ampli celler i la saborosa cuina es complementa amb un ambient relaxat i amb elements culturals, com ara exposicions, que permet oferir una agradable experiència als seus comensals. Relaxa't i gaudeix amb vi, gastronomia i cultura.

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Ostra de la Normandia, cítrics i aire de piparres fumades.  
**Maridat amb X80 Brut 2012 de Mas Bertran.**

"Ajo blanco", sardina fumada, ous d'arengada i meló cantalup.  
**Maridat amb X80 Brut 2012 de Mas Bertran.**

Aleta de pollastre de corral i ou 62 amb cremós de patata, bolets de temporada, molles de mantega i tòfona d'estiu.  
**Maridat amb La Temptació 2019 d'Oliver Viticultors.**

#### Peix

Peix de llotja rostit, guisat tailandès de peix de roca i crustacis i gamba vermella de Vilanova.  
**Maridat amb La Temptació 2019 d'Oliver Viticultors.**

#### Carn

Melós de xai lacat en el seu propi suc, cremós d'albergínia i miso, mini pastanagues i cebetes encurtides.  
**Maridat amb Hisenda Miret 2019 de Parés Baltà.**

#### Pre-postres

Coco, pinya, alfàbrega i cítrics.

#### Les Postres

Textures de xocolata i Baileys.  
**Maridat amb Vinya Le Havre 2016 de Jean Leon.**



## EL CASTELL | Cuina d'autor amb encant

**Divendres, 3 de desembre | 21 h Preu: 45 €**

Carrer de la Carreta, 21 | Sitges | 93 894 33 49 | [elcastelldesitges.com](http://elcastelldesitges.com)



El Castell, al nucli antic de Sitges des de 2003, és un restaurant gairebé familiar, on compartir moments amb els qui més estimes, i amb una oferta gastronòmica mediterrània, d'autor, basada en el producte de proximitat i la qualitat de la matèria primera. El Castell està situat en un edifici de valor històric, una antiga casa de pescadors del segle XVIII que conserva elements originals. Sens dubte, un restaurant romàntic amb encant.

### MENÚ DEGUSTACIÓ

#### Entrants

Carpaccio de gamba vermella i tocs de ceviche.  
**Maridat amb Mirabelles 2017 de Celler Credo.**

Tàrtar de peix de costa i una suau crema de "jalapeños".  
**Maridat amb Mirabelles 2017 de Celler Credo.**

Caneló de confit d'ànec, foie, crema de bolets i xips de carxofa.  
**Maridat amb Manuela 2020 de Naveran.**

#### Peix

Arròs melós de cranc del Delta de l'Ebre, allioli negre i aire de llima.  
**Maridat amb Argila Rosé Brut Nature 2017 de Mas Bertran.**

#### Carn

Lingot de garrí a baixa temperatura amb terrina de patata i moniato.  
**Maridat amb Finca Viladellops Negre 2018 de Finca Viladellops.**

#### Les Postres

Besucit de pastanaga i nous, flamejat amb Malvasia de Sitges, formatge mascarpone i gelat de festucs.





Alella  
a 25 min del centre de Barcelona

Barcelona és enoturisme i és mar. És cava. És Alella, Pla de Bages i Penedès.  
És assaborir cada copa. És museu i festival. És verema.  
Barcelona és una i moltes a la vegada.  
Tantes, que té més de 300 municipis i 4 denominacions d'origen per descobrir,  
molt més a prop del que et penses. **Gaudeix de les Rutes del vi de Barcelona!**

## Quina Barcelona coneixes tu?

Descobreix-les totes a

[www.barcelonaesmoltmes.cat](http://www.barcelonaesmoltmes.cat)

#BCNmoltmes



**Barcelona**  
és molt més



**Diputació  
Barcelona**