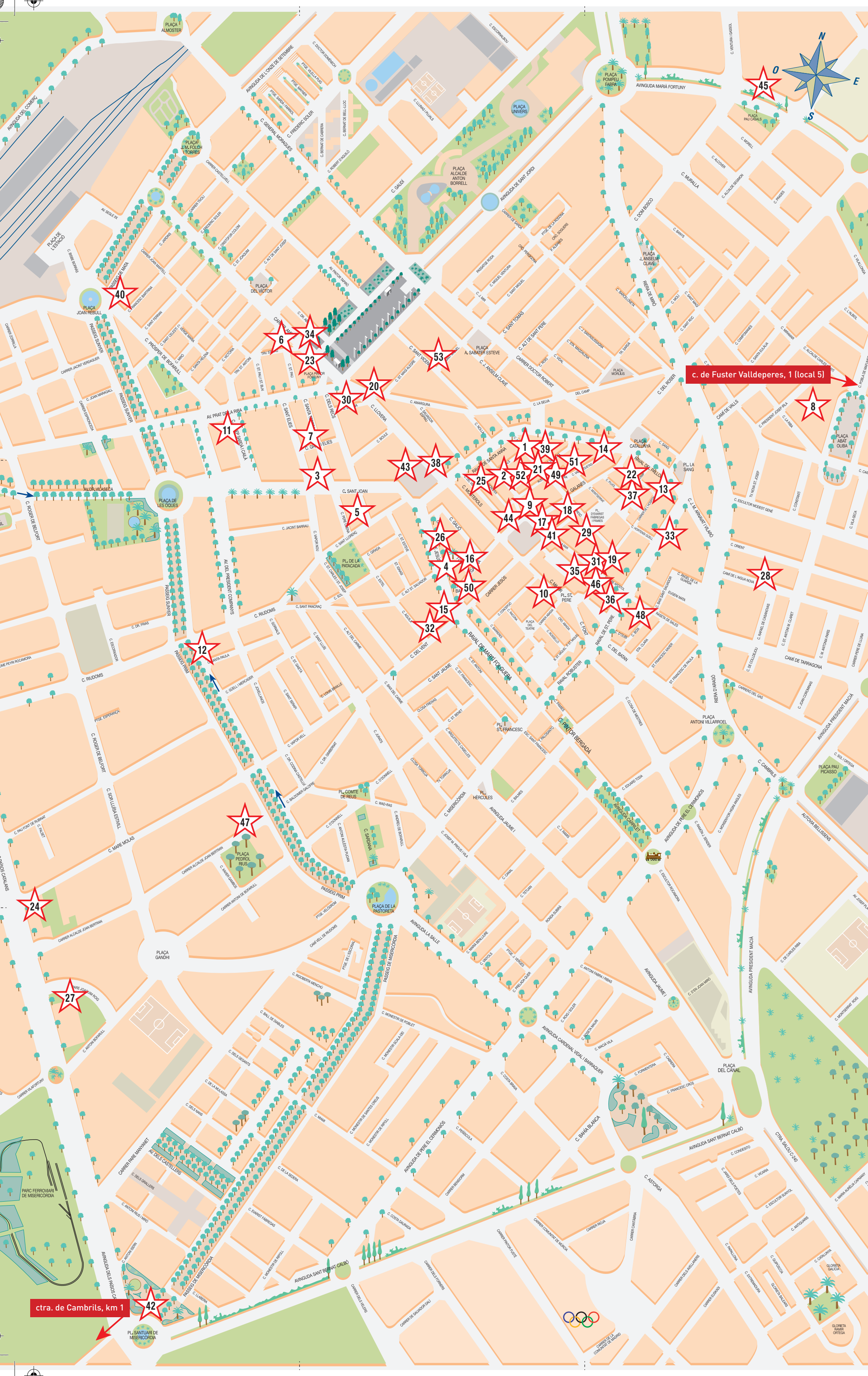




- PARTICIPANTS**
- | | |
|---|--|
| 1 ANTULL RESTAURANT - LOUNGE
El secret del pop | 28 KUBIC
Capritx de vedella |
| 2 ARRELS - CUINA NOSTRA
Volcà de pasta de full | 29 LA PRESÓ
Profiterola de salmó |
| 3 ART'S CAFÉ
Pintxito Joan | 30 LA TAVERNA
La Lleona |
| 4 BAR BON MAR
Mandonguilletes amb suquet de pèsols | 31 L'ABIS CAFÉ - RESTAURANT
Caragols dolços i coents |
| 5 BAR CAMPUS
Fum de menta | 32 L'ESTEL
Clotxeta de xató |
| 6 BAR CANTÀBRIC
Saltat al toc de rocafort | 33 LIZARRAN REUS
La clotxeta |
| 7 BAR RESTAURANT CAL MARC
La vitxeta | 34 MANTAKAU (FORN SISTARÉ)
Coca d'oli Sistarè amb sobrassada |
| 8 BAR TOTRAPO
El penyal de Peñarroya | 35 MARTÍNEZ TAPAS Y COPAS
Caragol de mar gratinat |
| 9 CAFÉ DE REUS
El secret del caramel | 36 MAS DE L'ÀVIA
Pintxo d'arreu del món |
| 10 CAFÉ TEATRE
Mar de gustos | 37 NO DIGUIS BLAT
Petit masclet |
| 11 CAFETERIA DANIEL SALINAS
Sensació ibèrica | 38 PA & CAFÉ
Tecnopizza |
| 12 CERVERERIA CIUTAT GAUDI
Pa negre amb vent de Reus | 39 PIANO PIANO
Minihamburguesa vegetal |
| 13 CERVERERIA HIGBURY
Delícia de formatge | 40 PORTOFINO
Pizzeta amb fuet del país i oli de tòfona |
| 14 CERVERERIA RESET
Bou amb arròs-Remake Reset | 41 RESTAURANT CASA CODER
Tatakí d'aki |
| 15 CONFITERIA POY
Xoco-Poy | 42 RESTAURANT CLUB TENNIS REUS MONTEROLS
Bacallà a la llauna amb tomaca i alls tendres |
| 16 CULLERADES GASTROBAR
Cullerada d'escalivada amb anxova | 43 RESTAURANT EL CÍRCOL
Timbal català |
| 17 DÉU N'HI DO
Trifàsic | 44 RESTAURANT GAUDIR
Totxo per gaudir |
| 18 EL BULL TAPES
Blanc i negre | 45 RESTAURANT HOTEL NH
El nostre bistec tàrtar |
| 19 EL CALL
L'última | 46 RESTAURANT ROSA DELS VENTS
Mare nostrum |
| 20 EL CAMPANARET
Bombó de botifarró | 47 RESTAURANT TUPI
Mandonguilles de l'àvia |
| 21 EL CANDIL
Empanada mental | 48 SOLDENIT
Caneló SDN |
| 22 EL RACÓ DEL VERMUT
Llagostins indignats | 49 STAR BURGER
Mini hot dog tropical |
| 23 EL RACÓ D'EN CUGAT
Pintxo corrupte | 50 TASTETS
Tastets de cucurútxo |
| 24 EL RACÓ D'EN FRANK
Quin morro! | 51 TAVERNA DESPERTAFERRO
Superbomba de bou i arròs |
| 25 EL TUBO
Brandada de bacallà amb oli de llima i anacard | 52 3DENOU
La faixa del casteller |
| 26 FLAPS CAFÉ
Superflaps | 53 VERMUTS ROFES RESTAURANT
Llauna Vermuts Rofes |

Organitza: **c-cambraReus**

Patrocina: **Estrella Damm**

Col·laboren: **COMISSIÓ PER LA QUALIFICACIÓ TURÍSTICA**, **el tomb de reus**, **el mirall**, **el tomb de reus**, **el mirall**, **el tomb de reus**

ganxet pin txo
La ruta de tapes de Reus 2013

La Cambra de Comerç de Reus organitza, amb el patrocini d'Estrella Damm i la col·laboració de l'Ajuntament de Reus, una nova edició de la **GANXET PINTXO**, l'exitosa ruta de tapes de Reus. Un operatiu en el que hi participen 53 dels millors establiments de restauració de casa nostra, els quals presenten les seves inspirades creacions gastronòmiques acompanyades de la cervesa Estrella Damm. I tot a un preu únic de 2.50 euros.

A més de fer-vos gaudir d'un espectacle gastronòmic excepcional, la **GANXET PINTXO** també us permetrà convertir-vos en jutges a l'hora de triar les millors tapes d'aquesta quarta edició. Ompliu la butlleta que trobareu en tots i cadascun dels bars i restaurants adherits a la campanya i podreu guanyar un cap de setmana enoturístic per a dues persones en una casa rural de l'àmbit de la Cambra, un sopar per a dues persones en un restaurant amb estrella Michelin i un àpat també per a dues persones a triar entre els establiments participants. I a més podeu ajudar-nos a escollir el premi **GANXET LLENGUA** per reconèixer l'ús del català en la relació amb els clients, com a factor indispensable per a la qualitat del servei d'un establiment.

No us ho podeu perdre. Busqueu els establiments participants en la **GANXET PINTXO**, que estaran degudament senyalitzats amb el banderó de la campanya visible des del mateix carrer, i disposeu-vos a viure una experiència única, la de degustar les millors tapes del Món de Reus.

Imprès per: artsobrepaper.com

KOMKAL
AUTOSERVEI MAJORISTA
La millor selecció

Ctra. la Canonja, zona MERCAT DEL CAMP, Nau C
43206 Reus
Tel. 977 549 342 - Fax 977 547 985
reus@komkal.com

BREA'S HOTEL
Av. Tarragona km.1 - 43204. Reus
www.breashotels.es
Per reserves reserves@breashotels.es o al 977301046

REGALA UN SANT JORDI ORIGINAL ESTRENANT EL NOU BREA'S HOTEL, SOPAR MÉS HABITACIÓ PER NOMÉS 99€

- Inclou: Sopar romàntic per a dues persones a la Masia Crusells - Habitació doble en el Brea's Hotel 4*
I un obsequi molt especial de benvinguda a l'habitació...

- També realitzem casaments i tot tipus de convencions i esdeveniments.
Per més informació truqui al 977 75 40 60 o envii'ns un e-mail a reservas@breashotels.es

OFERTA SANT JORDI VÀLIDA PER LES NITS DEL 19 AL 27 D'ABRIL, AMB DUES INCLOSES

Antull
restaurant · lounge
Vine a degustar els plaers d'un bon àpat
Info i reserves: 877 068 524 | antull.reus
C/ Santa Anna 15 Baixos · 43201 · Reus

NALTRUS
LOCAL DE COPES
Especialitats en gintònics
Degustació gratuïta a tots aquells que segueixen amb el planell després de la ganxet pintxo
naltrus.reus | [Facebook](https://www.facebook.com/naltrus) | [Instagram](https://www.instagram.com/naltrus)

TORNEM A REGALAR PINTXOS
Entra al web d'ofertes de Reus www.el-mirall.com i descobreix com guanyar-los!
el mirall.

Organitza: **c-cambraReus**
Patrocina: **Estrella Damm**
Col·labora: **ajuntament de reus**

Del dijous 11 al dimarts 23 d'abril
TAPA I QUINTO
2.50€ IVA INCLOS

La ruta de tapes de Reus 2013
ganxet pin txo
www.ganxetpin txo.cat

ganxet pin txo
La ruta de tapes de Reus | 2013

DESCARREGA'T GRATIS L'APP DE LA RUTA DE TAPES
[Google play](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ganxetpin txo)
[App Store](https://apps.apple.com/es/app/ganxet-pin txo/id123456789)

APP GASTRONOMIA SFERA
ON MENJAR BEURE I CONVERTIR-SE

VOTA TAMBÉ PEL PREMI GANXET LLENGUA
I vota també pel premi GANXET LLENGUA
(per a dues persones)
amb estrella Michelin
un àpat en un restaurant
de Ganxet Pintxo
un cap de setmana d'enoturisme
(per a dues persones)
TAPES I GUANYA
VOTA LES MILLORS



www.ganxetpintxo.cat

Estrella DAMM en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

Del dijous 11 al
dimarts 23 d'abril

TAPA I QUINTO
2.50€ IVA INCLÒS

01 ANTULL RESTAURANT-LOUNGE
c. de Santa Anna, 15 T. 659 120 880
Horari: de 12 a 24 h de dilluns a diumenge



El secret del pop
Pop amb cervesa, daus de patata confitada i puré de carabassa.

02 ARRELS - CUINA NOSTRA
c. d'en Vilar, 5 T. 977 340 267
Horari: de 13 a 15 h i de 20 a 23 h de dimarts a dissabte / de 13 a 15 h diumenge



Volcà de pasta de full
Petit volcà de pasta de full farcit de patata confitada amb all, formatge i pop roquer.

03 ART'S CAFÈ
c. de Sant Joan, 17 B T. 625 192 986
Horari: de 12 a 23 h de dilluns a dissabte



Pintxo Joan
Pebrot del piquillo amb encenalls de trufa i base de reducció de xerès i chimichurri.

04 BAR BON MAR
Raval de Jesús, 11 T. 977 773 437
Horari: de 8 a 24 h de dilluns a dissabte



Mandonguilletes amb suquet de pèsols
Mandonguilletes de vedella i porc amb suquet de pèsols i picada del Baix Camp.

05 BAR CAMPUS
c. de Sant Llorenç, 11 T. 977 319 553
Horari: de 20 a 23 h de dilluns a diumenge



Fum de menta
Tabule amb verdures i còctel de fumats.

06 BAR CANTÀBRIC
c. Ample, 14-16 T. 977 311 013
Horari: d'11 a 15 h i de 18 a 21 h de dilluns a dissabte / d'11 a 15 h diumenge



Saltat al toc de rocafort
Saltat de xampinyons, cebeta tendra i patatera amb ous estrellats al toc de formatge rocafort.

07 BAR RESTAURANT CAL MARC
c. de Sant Elies, 13 T. 977 011 733
Horari: de 19 a 21 h de dilluns a dijous / de 19 a 24 h divendres i dissabte



La vitxeta
Gaspatxo de maduixa amb broqueta d'escopinyes, pols d'avellana i reducció de vinagre de Mòdena.

08 BAR TOTRAPO
c. de Fuster Vailldesperes, 1 (local 5) T. 977 757 571
Horari: de 7 a 24 h de dilluns a dissabte



El penyal de Peñarroya
Samfaina amb flamenquins i ou de guatlà.

09 CAFÈ DE REUS
c. del Metge Fortuny, 1-3 T. 977 126 266
Horari: de 12 a 24 h de dilluns a dijous i diumenge / de 12 a 1 h divendres i dissabte



El secret del caramel
Un caramel cruïent amb una fusió de calcots de Valls, encenalls de secret ibèric caramel·litzat i el nostre toc secret.

10 CAFÈ TEATRE
c. Major, 15 T. 679 328 192
Horari: de 12 a 24 h de dilluns a dijous / de 13 a 16 h i de 19 a 1 h divendres i dissabte



Mar de gustos
Diversitat de gustos del mar amb la seva salsa, en una cassoleta de pasta brisa.

11 CAFETERIA DANIEL SALINAS
c. de Sardà i Calà, s/n (Mercat Central) T. 977 315 918
Horari: de 8 a 23 h de dilluns a dissabte / de 8 a 15 h diumenge



Sensació ibèrica
Pa de vidre sucat amb tomacó de casa nostra, untat amb oli d'oliva arbequina verge extra denominació d'origen Siurana i permil ibèric de gila.

12 CERVESERIA CIUTAT GAUDÍ
pg. de Prim, 2 T. 977 334 083
Horari: de 19 a 23 h de dilluns a diumenge



Pa negre amb vent de Reus
Pa fet a casa amb crema de botifarra negra, compota de poma i aire d'avellana de Reus.

13 CERVESERIA HIGHBURY
c. de l'Hospital, 49 T. 977 126 249
Horari: de 18 a 24 h de dilluns a dissabte / de 19 h a 23 h diumenge



Delícia de formatge
Sobre una base de pa torrat, una suau i fina capa de codonyat, amb varietats de formatge de cabra cobertes de melmelada de tomaca i decorat amb nous i vinagre balsàmic.

14 CERVESERIA RESET
c. de Valldroquetes, 4
Horari: de 19 a 23 h de dimecres a dissabte



Bou amb arròs-Remake Reset
Mitjana de bou confitada a baixa temperatura i embolicada amb paper d'arròs, amb salsa de vermut i ceps de muntanya.

15 CONFITERIA POY
Raval de Jesús, 8 T. 977 312 475
Horari: de 8.30 a 13 h i de 17 a 20.30 h de dimarts a dissabte / de 8.30 a 14 h diumenge



Xoco-Poy
Bescuit tendre de xocolata farcit de cremós de xocolata i melmelada de gerds, amb un suau bany de xarop de cacau.

16 CULLERADES GASTROBAR
c. de Pubill Oriol, 8 T. 977 341 654
Horari: de 13 a 16 h i de 19.30 a 23 h de dimarts a diumenge



Cullerada d'escavidata amb anxova
Emulsió de pebrot vermell i albergínia escavidata al carbó amb anxova.

17 DÉU N'HI DO
pl. del Mercadal, 16 T. 607 390 901
Horari: de 8 a 24 h de dilluns a dijous i diumenge / de 8 a 3 h divendres i dissabte



Trífasic
Trífasic de salmó amb formatge, mel i ous de lumpus.

18 EL BULL TAPES
c. de les Carnisseries Velles, 4 T. 977 128 361
Horari: de 19 a 23 h de dilluns a dissabte



Blanc i negre
Saltat d'all tendres i espàrrecs amb bull blanc i negre fregit i ou de guatlà ferrat.

19 EL CALL
c. de l'Hospital, 7 T. 675 955 297
Horari: de 18 a 1 h de dilluns a diumenge



L'última
Refrescant sòlid de pera amb twits de June & Tonic.

20 EL CAMPANARET
c. de l'Amargura, 67 T. 651 473 095
Horari: de 13 a 15 h i de 19.30 a 22.30 h de dilluns a diumenge



Bombó de botifarró
Bombó de botifarró farcit de poma amb cor de formatge de cabra, recobert de crocant d'ametlla i adornat amb compota de poma i salsa de pebrot del piquillo sobre torrada de fines herbes.

21 EL CANDIL
c. de Martí Napolità, 2 T. 699 463 344
Horari: de 19 a 23 h de dimarts a dissabte



Empanada mental
Empanada de carn picada de vedella amb espècies.

22 EL RACÓ DEL VERMUT
pg. del Camp, 1. El Pallol T. 636 813 976
Horari: de 12 a 21 h de dilluns a diumenge



Llagostins indignats
Cargols de llagostins tebis amb un toc de salsa indignada.

23 EL RACÓ D'EN CUGAT
c. Ample, 12 T. 672 406 267
Horari: de 10 a 22 h de dilluns a diumenge



Pintxo corrupte
Associació de xoriços de la nostra terra i botifarra del Baix Camp regada amb oli verge de Siurana i tripartit d'olives vermelles amb un retallat de pa negre.

24 EL RACÓ D'EN FRANK
c. de la Mare Molas, 60 T. 630 222 247
Horari: de 10 a 23 h de dilluns a diumenge



Quin morro!
Capipota de vedella, poma i ceba caramel·litzada.

25 EL TUBO
c. del Vidre, 21-23 T. 690 175 409
Horari: de 19 a 23 h de dimarts a dissabte



Brandada de bacallà amb oli de llima i anacard
Brandada de llom de bacallà amb oli àcid de llima i anacard picat.

26 FLAPS CAFÈ
c. de Pubill Oriol, 4 T. 977 342 606
Horari: de 18.30 a 1 h de dilluns a diumenge



Superflaps
Una boníssima combinació de llom i guarnició, recepta de Flaps Cafè.

27 FLECA RESTAURANT 158
av. dels Països Catalans, 158 T. 977 316 416
Horari: d'11 a 20 h de dilluns a dijous / divendres i dissabte d'11 a 16 h i de 19.30 a 22.30 h



Espirai de colors
Cargol de pollastre farcit d'espàrracs i formatge de cabra amb salsa de fruites vermelles.

28 KUBIC
c. del Camí de l'Aigua Nova, 16 T. 609 351 498
Horari: de 12 a 21 h de dilluns a dissabte



Capritx de vedella
Pintxo de vedella amb bolets.

29 LA PRESÓ
c. de la Presó, 7 T. 977 340 493
Horari: d'11 a 17 h i de 19 a 24 h de dilluns a diumenge



Profiterola de salmó
Profiterola farcida d'ensaladilla de salmó fumat amb salsa tàrtara.

30 LA TAVERNA
c. de la Lleona, 3 bxs T. 615 228 109
Horari: de 12 a 16 h i de 19 a 23 h de dilluns a diumenge



La Lleona
Flamenqui de pollastre i formatge embolicat amb bacó sobre una rodanxa de carbassó arrebossat i esquitxat amb salsa de mel i mostassa.

31 L'ABSIS CAFÈ - RESTAURANT
c. del Mar, 30-32 T. 977 342 992
Horari: de 9 a 24 h de dilluns a diumenge



Caragols dolços i coents
Caragols fets amb bitxo i xocolata.

32 L'ESTEL
c. del Vant, 11 T. 977 316 043
Horari: de 10.30 a 20.30 h de dilluns a dijous / de 10.30 a 23.30 h divendres i dissabte



Clotxeta de xató
Panet rodó farcit d'escarola, bacallà, romesco, anxova i oliva negra.

33 LIZARRAN REUS
Raval de Sant Pere, 19 T. 977 340 752
Horari: de 19 a 24 h de dilluns a dijous i diumenge / de 12 a 24 h divendres i dissabte



La clotxeta
Una miniclotxa amb tomaca confitada, fessols del ganxet i sardina esqueixada.

34 MANTAKAU (FORN SISTARÉ)
pl. de la Llibertat, 29 T. 977 322 028 - 977 326 239
Horari: de 8 a 21 h de dilluns a diumenge / de 8 a 22 h dissabte



Coca d'oli Sistaré amb sobrassada
Coca d'oli Sistaré DO Siurana amb sobrassada de Mallorca calenta i perfumada amb mel del Priorat. Com a opció per a qui no vulgui mel: formatge italià provolone dolç, fos.

35 MARTÍNEZ TAPAS Y COPAS
pl. del Castell, 4 T. 977 340 502
Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 24 h de dimarts a diumenge



Caragol de mar gratinat
Caragol de mar bullit amb aigua marinera i gratinat amb una emulsió d'allioli de Siurana.

36 MAS DE L'ÀVIA
c. del Fossar Vell, 8 T. 977 345 062
Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 23.30 h de dilluns a dissabte



Pintxo d'arreu del món
Patata farcida de cruïent de nachos, carn picada marinada i una salsa nostra. Una explosió de contrast.

37 NO DIGUIS BLAT
pg. del Camp, 1 (planta -1), El Pallol T. 977 940 147
Horari: de 12 a 16 h i de 18 a 22 h de dilluns a dijous / de 12 a 16 h i de 18 a 23 h divendres i dissabte



Petit masclat
Míx de carn amb ceba confitada i avellanes amb crema de foie semicuit i reducció de vermut (apte per a cel·lacs).

38 PA & CAFÈ
c. de Llovera, 9 T. 977 553 107
Horari: d'11 a 23 h de dilluns a diumenge



Tecnopizza
Ous remenats amb bolets fumats, gratinats amb formatge de cabra i pinyons.

39 PIANO PIANO
c. de Santa Anna, 11 T. 977 343 483
Horari: de 13.30 a 15 h i de 20 a 21.30 h de dilluns a dissabte



Minihamburguesa vegetal
Hamburguesa de tofu, arròs, pastanaga i pipes de gira-sol, de producció ecològica, acompanyada de panet de la casa.

40 PORTOFINO
pg. de Mata, 36 T. 977 328 002
Horari: de 20 a 23 h de dimarts a diumenge



Pizzeta amb fuet del país i oli de tòfona
Petita pizza amb tomaca i mozzarella amb fuet del país i oli de tòfona.

41 RESTAURANT CASA CODER
pl. del Mercadal, 16 T. 977 340 707
Horari: de 12 a 23 h de dilluns a diumenge



Tatakí d'akí
Tonyina vermella Balfegó del Mediterrani marinada amb soja, oli de sèsam i gíngebre.

42 RESTAURANT CLUB TENNIS REUS MONTEROLS
ctra. de Cambrils, km 1 T. 977 120 130
Horari: de 9 a 21 h de dilluns a diumenge



Bacallà a la llauana amb tomaca i alls tendres
Bacallà marcat a la planxa amb tomaca pera confitada, patates de Prades, alls tendres de Belltall i oli DO Siurana.

43 RESTAURANT EL CÍRCOL
pl. de Prim, 4 T. 977 328 474
Horari: de 13.30 a 16 h i de 20.30 a 23 h de dilluns a dissabte



Timbal català
Fesols saltats amb tomacó, botifarra negra i llonganissa.

44 RESTAURANT GAUDIR
pl. del Mercadal, 3 T. 977 127 702 - 977 127 692
Horari: de 10 a 23 h de dilluns a diumenge



Totxo per gaudir
Milfults de melós de vedella, albergínia, pebrot vermell escalivat i caramel·litzat amb formatge de cabra i amb oli d'oliva Borges.

45 RESTAURANT HOTEL NH
av. de Marià Fortuny, 85 T. 977 345 353
Horari: de 13.30 a 15.30 i de 20.30 a 23 h de dilluns a dissabte



El nostre bistec tàrtar
Base de pa cruïent amb bistec tàrtar i encenalls de foie caramel·litzat.

46 RESTAURANT ROSA DELS VENTS
pl. de les Peixateries Velles, s/n T. 977 345 437
Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 24 h de dilluns a diumenge



Mare nostrum
Una base de focaccia amb mar de verdures i formatge coronada amb una broqueta de mozzarella i tomaca.

47 RESTAURANT TUPI
c. Alcalde Joan Bertran, 3 bxs T. 661 852 312
Horari: de 8 a 23 h de dilluns a diumenge



Mandonguilles de l'àvia
Mandonguilles de vedella i porc acompanyades de salsa casolana.

48 SOLDENIT
Raval de Robuster, 14 T. 977 300 300
Horari: de 19.30 a 24 h de dimecres a diumenge



Caneló SDN
Caneló de pollastre amb verduteres cruïents, avellanes de Reus i una fina crema de romesco.

49 STAR BURGER
c. de Santa Anna, 14 T. 698 537 378
Horari: de 9 a 24 h de dilluns a diumenge



Mini hot dog tropical
Minientrepà de frankfurt, mozzarella, ceba cruïent i patates xips.

50 TASTETS
pl. de les Basses, 2 T. 977 341 543
Horari: de 12 a 23 h de dilluns a dimecres i diumenge / de 12 a 24 h dijous, divendres i dissabte



Tastets de cucurutxo
Cucurutxo amb la nostra mandonguilla Tastets, farcit de mousse de carxofa i polsim d'avellana de Reus.

51 TAVERNA DESPERTAFERRO
c. de Martí Napolità, 7 T. 977 323 280
Horari: de 18.30 a 23 h de dilluns a diumenge



Superbomba de bou i arròs
Gran croqueta feta amb estofat de bou, arròs i beixamel. Conté una picada d'avellana i vermut de Reus i un punt de salsa picant.

52 3DENOU
c. de Rosich, 4-8 T. 977 344 470
Horari: de 19 a 22.30 h dimarts, dimecres i diumenge / de 19 a 23.30 h dijous, divendres i dissabte



La faixa del casteller
Faixeta castellera amb cremós de formatge de cabra, llonganissa esparracada, bacó i poma sobre una llesca, ligada amb un mocador de pebrot vermell i esquitxada amb vermut de Reus i pols d'avellana.

53 VERMUTS ROFES RESTAURANT
c. de Sant Vicenç, 21-23 T. 977 344 584
Horari: de 20 a 23 h de dilluns a divendres / de 13 a 15 h i de 20 a 23 h dissabte / de 13 a 15 h diumenge



Launa Vermuts Rofes
Crème brûlée de foie, vel de vermut negre i terra dolça i salada.

ET CONVIDEM
A UN ÀPAT!

Entra al Facebook
de Gastronosfera i
participa en el sorteig d'un
ÀPAT per a dues persones
en un RESTAURANT
amb ESTRELLA MICHELIN

f Gastronosfera

GASTRONOSFERA
ON MENJAR BEURE I DIVERTIR SE



FESTE'N FAN
I PARTICIPA-HI

1 Fes-te fan de la pàgina de
Gastronosfera a Facebook.

2 Penja una foto teva gaudint
d'una tapa amb Estrella Damm
en el Ganxet Pintxo.

3 Comenta-ho i comparteix-ho
amb els teus amics de
Facebook.

