

Què és la Bartotapa?

La Bartotapa de la Penya Els Bartomeus és un esdeveniment gastronòmic a través del qual diversos comerços del municipi creen tapes especialment per a l'ocasió i les venen a preus populars durant quatre dies.

La 4a edició de l'activitat arriba tres anys després de la darrera, celebrada el 2021. Enguany un total de 13 establiments participen en l'esdeveniment, que tindrà lloc del 7 al 10 de març. El preu de la tapa (amb beguda inclosa) és de 3.50 euros.














A banda de la modalitat de tapa vegetariana introduïda l'última vegada, en aquesta ocasió s'ha afegit la tapa dolça, així que alguns dels comerços oferiran propostes com pastissos i bolleria.

A més, les persones que hi participin entraran en el sorteig d'un val de 25 euros per bescanviar al comerç guanyador de la 4a Bartotapa. Bon profit!

Els establiments participants,
a Google Maps:



Directori d'establiments

-  Aires Ibéricos
C. de l'Estrella, 5
-  Ca La Poli
C. Major, 61
-  Can Tomàs
C. Major, 66
-  Pizzeria Daniele
C. de Sant Isidre, 11
-  La Gourmet-Teca
C. Major, 39
-  Pizzeria Iuventus
C. Major, 41
-  Bar Mercado
C. de Palau d'Ametlla, 11
-  Frankfurt El Momento
C. de Jaume Balmes, 9
-  Paulo's Pizza & Burger
Av. de l'Onze de Setembre, 3
-  Forn de pa La Plaça
Av. de la Mare de Déu de Montserrat, 1
-  Bar Vertical
C. de la Pau, 10
-  El Vintivuit
C. Major, 28
-  Pastisseria Viñallonga
C. de Jacint Verdaguer, 3

BARTOTAPA

7-10 MARÇ - MONTORNÈS DEL VALLÈS

Guia de tapes 2024

4a
edició!

TAPA
+ BEGUDA
3'50 €



Opció de tapa vegetariana
(Consulta establiments participants)



Vota la millor tapa i
entraràs en el sorteig d'un
val de 25€ per consumir a
l'establiment guanyador!

Organitza:



PENYA
ELS BARTOMEUS
MONTORNÈS



Més informació a:
@penyaelsbartomeus



AIRES IBÈRICOS

Tartar de tomàquet amb cruixent de pernil ibèric.



AIRES IBÈRICOS

Muntanya de formatge feta sobre "lingue" de blat.



PIZZERÍA DANIELE

Pintxo Vesuvio: tallarines amb sípia i crema de salmó i gambes.



BAR MERCADO

Coulant de cua de bou.



BAR MERCADO

Croquetes de porro amb salsa de verdures.



PIZZERÍA IUVENTUS

Bikinihuevo.



PAULO'S PIZZA & BURGER

Mini pizza de prosciutto amb ceba caramelitzada.



BAR VERTICAL

Txangurro.



BAR VERTICAL

Ensaladilla.



LA GOURMET-TECA

Patata farcida de carn a l'estil d'Olot, amb salsa brava bio.



LA GOURMET-TECA

Patata farcida de formatge de cabra i ceba caramelitzada a l'estil d'Olot, amb salsa brava bio.



FRANKFURT EL MOMENTO

Pollastre Kentucky.



EL VINTIVUIT

Cilindre de patata farcit de pulled pork.



CA LA POLI

Mandonguilla feta a casa amb parmentier de patata.



CA LA POLI

Braves de moniato amb salsa de tomàquet, allioli i pebre vermell de la Vera.



PASTISSERIA VIÑALLONCA

Coulant de xocolata amb nata.



FORN DE PA LA PLAÇA

Delícies de poma.



CAN TOMÀS

Tartaleta amb crema catalana i gelat de caramel.

