

PROGRAMA 2024

II EDICIÓ

JORNADES GASTRONÒMIQUES



SANTA PERPÈTUA DE MOGODA

11 - 27 OCT / 2024

Índex

1. INTRODUCCIÓ
2. ACTIVITATS
3. PARTICIPANTS

INTRODUCCIÓ



Santa Perpètua de Mogoda destaca per la seva riquesa arquitectònica, arqueològica i artística i vol convertir-se també en un punt de trobada dels amants de la gastronomia, situant al mapa la seva ampla oferta de restauració.

De l'11 i fins al 27 d'octubre se celebren activitats a diversos punts de la ciutat amb la gastronomia com a protagonista.

Més d'una vintena d'establiments cuinaran propostes gastronòmiques úniques per l'ocasió incorporant productes de temporada i de proximitat a un preu especial.

LA
MOGUDA
GASTRO-
NÒMICA

ACTIVITATS

11-27 OCT

MENÚS ESPECIALS

Consulta els establiments. Pàg. 7-38



11 OCT

 Restaurant Can Llobet

20:30 h. **MARIDATGE PRIVAT**

Places limitades. **36€**

Informació + inscripció: Bodega Folguera



19 OCT

 Plaça del Mercat

11 h. **SHOWCOOKING
AMB EN CINTET**

Es farà un tastet per les primeres
25 persones*

**Adquisició de tiquets pel tastet a partir de les
10:30h al punt d'informació de la plaça del mercat*



12:30 h. **VERMUT MUSICAL**

Organitzat per l'associació del Mercat Municipal
de Santa Perpètua de Mogoda

Tapa: **2€** / Beguda: **2€** (cervesa o refresc)

Dj: l'X (@xenia_ap)



26 OCT

 Parc Central

11 h. CONCURS LA MILLOR CROQUETA DEL VALLÈS



11-13 h. ACTIVITATS PER LA CANALLA

JOCES ESPECIALS. Juga i descobreix els valors de l'agricultura de proximitat

Organitzada per

residu
zero *spm* 

MÚSICA I BONA TECA ASSEGURADA!

12:30 h. TALLER DE FOTOGRAFIA GASTRONÒMICA



Amb @cocina_tu_imaginacion

Les inscripcions es fan en el moment, només cal que portis el teu mòbil.

13:30 h. ENTREGA DE PREMIS DEL CONCURS

DURANT TOTES LES JORNADES GASTRONÒMIQUES ES PODRÀ VISITAR **L'EXPOSICIÓ REDUÏM RESIDUS** AL MERCAT MUNICIPAL CEDIDA PER LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA



ESTABLIMENTS

MENÚS DEGUSTACIÓ DUO



Us convidem a explorar aquests menús únics que combinen la creativitat i el talent dels restauradors i restauradores de Santa Perpètua.

Ja sigui que estigueu buscant una experiència gourmet o simplement desitgeu gaudir d'un àpat especial, els Menús Degustació Duo de la Moguda Gastronòmica us oferiran una oportunitat única per descobrir una autèntica festa gastronòmica. *Bon profit!*

CAN LLOBET



Menú Degustació Duo

- Dinars
- Ds. i Dg. De l'11/10 al 27/10

S'identifica per tenir una cuina tradicional Mediterrània amb producte de primera qualitat i amb un toc del seu cuiner, Sergi Griso.

PER PICAR:

- Torradeta amb mantega fumada i anxova del Cantàbric.
- Taco de Tàrtar de Tonyina amb guacamole casolà.
- Croqueta de cua de vedella amb alioli d'alls negres.
- Carxofa fregida amb foie i sal Maldon.

PRINCIPAL (a escollir):

- Terrina de galta de porc amb parmentier de patata.
- Bacallà al parmesà amb crema de pebrot vermell.

POSTRES:

- Mini tortell de nata muntada amb gelat de torró.
- "Torrija" amb crema catalana caramel·litzada.

Inclou aigua.



42€

📍 [Carrer del Doctor Robert, 1](#)

☎ 935600088

📱 [@canllobetrestaurant](#)

Per persona/IVA INCLÒS.

CAN PERICO



Menú Degustació Duo

- Dinars (19/10 i 26/10)
- Sopars. De l'11/10 al 27/10

Fa 33 anys, l'Emma i la Mònica van passar de ser només amigues d'adolescència a ser sòcies i van crear Can Perico.

ENTRANTS:

- Platet d'olives extres.
- Crema de tardor amb carbassa, panses i pinyons.
- Amanida de raïm, poma, ametlles i magrana.
- Rotllet de formatge maonès amb bolets.

PRINCIPAL: (a escollir)

- Coca de moniato amb ceba caramel·litzada.
- Coca de botifarra de Camprodón i castanyes.

POSTRES:

- Crep de xocolata blanca amb gelat de violeta.
- Sopa de xocolata amb gelat de torró.

Inclou aigua o refresc.



30€

CAN RECTORET



Menú Degustació Duo

- Dinars, Sopars Dv. i Ds.
- De l'11/10 al 27/10

Aquesta masia familiar del segle XVI ha passat per cinc generacions. Es centren en la cuina tradicional catalana i l'ús de productes de màxima qualitat, evolucionant des dels començaments humils fins a convertir-se en un referent gastronòmic.

ENTRANTS:

- Pa torrat amb allioli.
- ½ torrada de pernil.
- Patates braves.
- Croquetes casolanes.
- Tomàquet amb tonyina.

PRINCIPAL (a escollir):

- Galtes de porc, botifarra, costellams o conill a la brasa.

POSTRES:

- Crema catalana.

Inclou refresc, aigua, canya de cervesa o copa de vi.



42€

Per persona/IVA INCLÒS.

GRANJA SOLDEVILA



Menú Degustació Duo

- ▶ Sopars
- ▶ 11, 18 i 25 d'octubre

És un projecte on tenen l'objectiu d'aconseguir la inserció laboral de joves en risc social i on ens ofereixen una varietat de plats cuinats amb productes de proximitat.

ENTRANTS (a escollir):

- Amanida de llagostins i pernil d'ànec.
- Crema de ceps amb mascarpone.
- Rigatoni amb quatre formatges i tòfona.

PRINCIPAL (a escollir):

- Corball a la planxa amb verdures teriyaki.
- Galta de vedella amb parmentier de moniato.
- Terrina de pollastre amb salsa de figues.

POSTRES (a escollir):

- Marquise de xocolata amb gerds.
- Sorbet de mojito amb menta.
- Vaset de fruita de la passió.

Inclou copa de vi, cervesa o aigua.



30€

MONTSENYA



Menú Degustació Duo

- ▶ Sopars
- ▶ Dv. i Ds. De l'11/10 al 27/10

Situat en una atmosfera única, rústica i moderna, on ofereixen una elaborada oferta mediterrània i de mercat per a tots els paladars.

PER PICAR:

- Lingot de patata brava.
- Croquetes de ceps.
- Llagostins en tempura amb salsa de soja i romesco.
- Pernil ibèric amb pa torrat i tomàquet.
- Zamburiñas amb ceba, pernillet i vi blanc.

PRINCIPAL (a escollir):

- Entrecot al gust (salsa pebre, rocafort o a la brasa).
- Magret d'ànec amb reducció de Pedro Ximenez.
- Bacallà amb salsa de poma i allíoli.
- Calamarsets a la planxa o amb ceba confitada.

POSTRES (a escollir):

- Coulant de xocolata.
- Pastis de formatge de la casa.
- Fred Calent (gelat de Turró amb xocolata i crema cremada).
- Coco Mango.
- Sorbet al gust.

Inclou aigua, pa i copa de vi.



39€

Per persona/IVA INCLÒS.

— WAKE RESTAURANT —

OASIS WAKE



Menú Degustació Duo

- Dinars i sopars
- De Dc. a Ds. De l'11/10 al 27/10

És un nou projecte carregat d'il·lusió, de creativitat i on l'equip ha volgut assolir un segell propi d'originalitat, professionalitat, i sobretot de compromís personal.

ENTRANT:

- Escuma de parmentier amb trompetes de la mort i rovell d'ou amb oli de trufa.

PRINCIPAL:

- Fricandó de vedella amb boniato i castanyes.

POSTRES:

- Torradeta de Santa Teresa amb aire de canyella.

Inclou cervesa, refresc o aigua.



20,95€

PREMSA DE CAN VINYALETS



Menú Degustació Duo

- ▶ Dinars
- ▶ De Dl. a Ds. De l'11/10 al 27/10

Ens trobem en una masia que es va adquirir durant el segle XIX amb finalitats agrícoles. La tradició familiar va continuar fins a poder convertir-la en un restaurant. Fan una cuina mediterrània, de mercat i de proximitat.

PER PICAR:

- Pa de coca amb tomàquet.
- Croquetes de peix amb maionesa de wasabi.
- Daus de salmó marinat amb soja i sèsam.
- Carpaccio de tomàquet amb burratina i pesto d'alfàbrega.

PRINCIPAL (a escollir):

- Tonyina arrebossada en sèsam amb saltejat de mango i soja.
- Terrina de pollastre de pagès a baixa temperatura amb nyoquis i salsa de carn.

POSTRES:

- Assortit de postres de la casa.

Inclou aigua.



25€

CUINES DEL MÓN



Prepara't per un viatge per diferents cuines del món sense sortir de Santa Perpètua.

Enguany, hem reunit una selecció de restaurants que representen la diversitat i la riquesa de la gastronomia internacional. Prepareu-vos per una aventura culinària única.

80's VUITANTAS



Cuines del món

- Dinars (Ds. i Dg.) i sopars (Dc. a Ds.)
- De l'11/10 al 27/10

Nascuts el 2015 la seva petita família va començar aquesta nova aventura i des de llavors, han anat creixent oferint cada dia els millors productes, posant èmfasi en el que millor se'ls dona: fer hamburgueses!

Gràcies a tot aquest esforç, van aconseguir el premi a la Millor Hamburguesa de la Província de Barcelona del Campionat d'Espanya d'Hamburgueses.

L'hamburguesa La Moguda porta 180gr de vedella de Girona, pulled pork, ceba cruixent, formatge cheddar, salsa fumada i pa pretzel.

Inclou una beguda.



14€

BOIG PER TU



Cuines del món

- ▶ En horari habitual de la cafeteria
- ▶ De Dl. a Ds. de l'11/10 al 27/10

En aquest bar, la passió pel menjar es combina amb la diversió. Inspira't en la gastronomia colombiana, la carta té moltes opcions, des de sabors exòtics fins a plats reconfortants. Preparat amb ingredients frescos i molta felicitat.

OPCIONES DE MENÚ:

- ARRÒS PAISA: **12,50€**

Plat típic de Colòmbia, contundent i calòric, ideal per recuperar energia.

- AREPA FARCIDA DE POLLASTRE O VEDELLA: **7,50€**

Truites circulars fetes amb farina de blat de moro, farcides de carn, formatge o altres ingredients, fregides o rostides.

- PATACONES AMB CANSALADA: **9,50€**

Trossos de plàtan mascle verd aplanats i fregits, acompanyats de cansalada. Rica font de vitamines i minerals.

Inclou beguda.



Preu variable

IZAKAYA FUSIÓN



Cuines del món

- ▶ Dinars i sopars
- ▶ De Dl. a Ds. De l'11/10 al 27/10

Els han volgut crear un concepte on l'experiència no només sigui culinària sinó també única. Amb una carta basada en la cuina oriental, passant per sabors típics de la Xina, el Japó, Corea, Taiwan i Tailàndia, però sempre amb tocs mediterranis.

MENÚ:

- Izakaya de 16 peces.
- Bao de vedella.
- Bao de pollastre.
- Gyozas de cua de bou.
- 2 Nigiris de peix mantega.
- 2 Niguiris de foie.

Inclou una beguda per persona.



30€

Per persona/IVA INCLÒS.

KANAE POKE & SUSHI



Cuines del món

- ▶ Dinars i sopars
- ▶ De Dl. a Dj. De l'11/10 al 27/10

Embarca't en un viatge culinari únic a Santa Perpètua, on la màgia es troba en cada plat. Submergeix-te en un ambient encantador i deixa't seduir pels sabors autèntics que et transportaran al cor de la cuina japonesa.

MENÚ:

- Poke mitjà a escollir de la carta.

Inclou beguda; copa de vi, aigua o refresc



14€

TAPES I PLATETS



Una selecció de tapes i racions que reflecteixen l'estil i el caràcter de cada establiment.

Cada platet és únic per la seva qualitat, creativitat i autenticitat, oferint un tast representatiu de la nostra cuina. Perfecte per gaudir d'una experiència gastronòmica variada a petites mossegades.

BUS STOP



Tapes i platets

- ▶ Dinars
- ▶ De Dl. a Dv. De l'11/10 al 27/10

Tenen més de 50 anys d'experiència oferint cuina de mercat i, a més a més treballen sempre amb productes de proximitat, mantenint la filosofia del km0.

MENÚ REGIONAL DE CÒRDOVA:

- Primer: Salmorejo.
- Segon: Flamenquín.
- Postres: Arròs amb llet.

Inclou beguda; aigua, canya de cervesa o copa de vi de Còrdoba.



13,90€

LA DONA



Tapes i platets

- ▶ Vermut de 12:30h a 14:30h
- ▶ Dg. 13/10

Ofereix una experiència culinària que combina l'elaboració casolana amb un toc de disseny modern. Amb tres ambients diferents, s'adapta a tot tipus de preferències, proporcionant un espai ideal.

VERMUT (3 tapes a escollir)

- Orelles en salsa.
- Cruixent de morros.
- Ostres.
- Tellerines.
- Gambes a la planxa.
- Seitons fregits.
- Patates "Texas".
- Casó en adob.
- Broqueta moruna.

Inclou un vermut de la casa o una copa de cervesa.



14€

ROSTISSERIA CHEF CHICKEN



Tapes i platets

- ▶ En l'horari habitual de botiga
- ▶ Ds. i Dg. De l'11/10 al 27/10

Disposen d'un local a plena avinguda Mossèn Jacint Verdaguer molt acollidor i amb un equip ben canyer! Fan un dels millors pollastres de Santa Perpètua, i també d'altres plats que us sorprendran!

MENÚ:

- Milanesa de pollastre clàssica, de 4 formatges o napolitana.



6,20€

TAPAS BIKE



Tapes i platets

- ▶ En l'horari habitual del bar
- ▶ De Dt. a Dg. De l'11/10 al 27/10

Ofereix tapes mediterrànies i esmorzars en un ambient alegre i acollidor. Perfecte per a petites celebracions familiars i d'amics. A més, compta amb una terrassa acollidora per a gaudir a l'aire lliure. No t'ho pots perdre!

TAPES:

- Ració de musclos en salsa picant.
- Beguda: Copa de cervesa o refresc.

10,50€

ESMORZAR:

- Cafè amb llet, tallat o infusió acompanyat de torrades (en panet estil "mollete") o pa de barra amb mantega i melmelada.

2,50€



Preu variable

ELS ESMORZARS DE LA MOGUDA



Propostes creades especialment per a l'esmorzar, amb una selecció de plats ideals per arrencar el dia amb força.

Aquesta oferta reflecteix l'estil propi de cada establiment, amb opcions que van des dels clàssics de tota la vida fins a plats més innovadors i creatius. És perfecte per a qui vulgui començar el matí amb bon peu i gaudir d'un esmorzar variat que s'adapta a tots els gustos.

CAFETERIA PROTAGONISTAS



Esmorzar de La Moguda

- Esmorzars
- De Dl. a Dv. de l'11/10 al 27/10

La Cafeteria Protagonistas es caracteritza per oferir esmorzars de forquilla complets i perfectes per aquells que volen començar bé el dia.

MENÚ:

- Pintxo de truita.
*Cada dia una truita diferent

Inclou copa de vi, canya de cervesa, cafè, o altres.



5€

DELIKATESSEN



Esmorzar de La Moguda

- Esmorzars
- De Dt. a Ds. de l'11/10 al 27/10

Delikatessen neix de la unió d'una família i la seva bona mà per a crear dolços. El seu treball en equip ha aconseguit portar a aquesta pastisseria cap al més alt. Un lloc imperdible per als amants del dolç, amb productes d'elaboració artesanal per a tots els gustos.

MENÚ:

- 2 Donuts de bacó amb xarop d'auró

Inclou 1 ampolla de vi Perpetus de la Bodega Folguera



22€

EL BAR DEL MERCAT



Esmorzar de La Moguda

- ▶ Esmorzars
- ▶ De Dl. a Ds. del'11/10 al 27/10

En Miguel et prepara el millor esmorzar anglès per començar el dia amb energia. Un lloc perfecte per fer una parada i gaudir d'un bon àpat.

ENGLISH BREAKFAST:

- Dos ous ferrats.
- Salsitxes.
- Bacó.
- Mongetes amb tomàquet.

Inclou beguda, refresc, cervesa o aigua.



15€

FORN DE PA RIBAS



Esmorzar de La Moguda

- Esmorzars
- De Dl. a Ds. de l'11/10 al 27/10

Des dels seus inicis, s'ha distingit per l'elaboració artesanal de pa i pastisseria, mantenint receptes tradicionals que han passat de generació en generació. Aquest establiment familiar ofereix una gran varietat de productes de primera qualitat, sempre amb la dedicació i l'experiència que el caracteritzen.

OPCIONS DE MENÚ:

- Croissant de castanyes + beguda: **2,25€**
- Croissant de xocolata + beguda: **2,25€**
- Croissant normal + beguda: **1,80€**

Inclou beguda; aigua 55ml, suc Granini o Cacaolat.



Preu variable

NARDI'S CO. COFFEE & BAKERY



Esmorzar de La Moguda

- Esmorzars
- De Dt. a Dg. De l'11/10 al 27/10

A Nardi's Co. Coffee & Bakery són especialistes en pastissos, cafès i frappés, fets amb delicadesa i cura on procuren donar-li al client la millor dolçura.

MENÚ:

- Pa de pessic variats

Inclou beguda; Cacaolat o capuccino



4,50€

GASTROLOTS



Lots de productes agroalimentaris seleccionats especialment per gaudir d'una bona degustació, posant en valor la qualitat i l'essència única dels productes de proximitat.

Cada lot està pensat per oferir una experiència gastronòmica diferent, destacant sabors autèntics que reflecteixen el compromís dels establiments amb la tradició i el territori. És una manera perfecta de descobrir i apreciar els productes locals mentre gaudeixes d'un tast únic i especial!

BODEGA FOLGUERA



Gastrolot

- En l'horari habitual de la botiga
- De l'11/10 al 27/10

Bodega Folguera és un establiment amb més de 30 anys d'història en la distribució i venda de vins de qualitat. Aquesta bodega familiar, construïda amb esforç i dedicació, continua amb el mateix esperit de servei i qualitat que els ha caracteritzat des de sempre.

Proposta 1

LOT D'ESCUMOSOS TOP GUIA DE VINS DE CATALUNYA:

- 2U Recaredo Els Terrers
- 2U Repatani Perpetus
- 2U Gramona Imperial

Preu abans: ~~130,70€~~ / Preu Gastrolot: **120€**

Proposta 2

LOT BLANC TOP GUIA DE VINS DE CATALUNYA:

- 2U Nadal Xarel·lo
- 2U Repatani Tres Turons
- 2U Coca i Fitó D'Or

Preu abans: ~~93,90€~~ / Preu Gastrolot: **80€**



Preu variable

CA LA RAQUEL



Gastrolot

- ▶ En horari habitual del Mercat Municipal
- ▶ De l'11/10 al 27/10

L'Octavi va créixer al mercat ajudant la seva mare des dels 6 anys. El que més li agrada és el tracte personal amb els clients. La tradició i l'atenció al detall són la seva marca.

Proposta 1

LOT ROMÀNTIC:

- Llonganissa pagès.
- Xoriç ibèric de gla.
- Paletilla duro 100%.
- Assortit formatges purs ovella.
- Mix de picos.
- Paté la luna.
- Olives farcides premium.

Preu Gastrolot: **15€**

Proposta 2

LOT GLAMOUR :

- Llonganissa pagès.
- Xoriç ibèric de gla.
- Paletilla ibèrica de camp.
- Mix formatges manxega.
- Seitons del Cantàbric.
- Paté la luna.
- Olives premium.
- Galetes salades Patera.
- Ampolla vermut Bodega Folguera.

Preu Gastrolot: **30€**



Preu variable

IVA INCLÒS.

FRUITES I VERDURES SOLÉ



Gastrolot

- ▶ En horari habitual del Mercat Municipal
- ▶ De l'11/10 al 27/10

Amb una gran varietat de fruites i verdures de temporada, el Txema sempre té la millor recomanació per tu. Productes frescos, saludables i de proximitat!

Lot 1

CALDO GOURMET:

- Xirivía.
- 2 Porros.
- Api.
- 1/2 Col.
- Pastanaga.
- Carabassa.

Preu Gastrolot: **15€**

Lot 2

MACEDÒNIA:

- Meló Sanahuja.
- Pinya del Monte.
- 1 kg de plàtans de Canàries.
- 3/4 de raïm sense pinyol.
- 1 kg de préssecs de vinya.
- 3 pomes Fuji de Girona.
- 1/2 kg de paraguaians.
- 1 safata de maduixes.

Preu Gastrolot: **30€**



Preu variable

IVA INCLÒS.

LA MAR MENUDA



Gastrolot

- ▶ En horari habitual del Mercat Municipal
- ▶ De l'11/10 al 27/10

Experts en peix fresc, a La Mar Menuda sempre trobaràs els millors consells per cuinar el peix de temporada de forma exquisita.

PROPOSTA:

- 500 g de llagostí cuit
- 1 kg de musclo
- 1 llobarro (400-600 g)
- 500 g de seitó

Preu Gastrolot: **20€**



20€

POLLERÍAS PÉREZ



Gastrolot

- ▶ En horari habitual del Mercat Municipal
- ▶ De l'11/10 al 27/10

A la Polleria Pérez, l'Antònia, juntament amb l'Ana i la Diana, t'ofereixen aviram de primera qualitat amb el seu toc d'elaboració pròpia. Sempre amb un somriure, et faran sentir com a casa!

Lot 1

PAELLA:

- 1 Pollastre.
- 1 Conill.

Preu Gastrolot: **20€**

Lot 2

ROSTIT:

- 3 Cuixes farcides al gust.
- Canelons.
- Croquetes.
- Pollastre.

Preu Gastrolot: **30€**



Preu variable

QUALITY HOME



Gastrolot

- En l'horari habitual de la botiga
- De l'15/10 al 19/10

És una botiga especialitzada en la venda de productes de la llar a granel, amb un ferm compromís amb la sostenibilitat. Ofereix una àmplia gamma d'articles sense envasos, permetent als clients adquirir només la quantitat que necessiten, reduint el malbaratament i l'ús de plàstics.

QUALITYLOT 1:

- Cervesa radler d'espelta sense alcohol
- 2 Burritos de pulled pork
- Snack de quinoa

Preu abans: ~~12,95€~~ / Preu Gastrolot: **10,50€**

QUALITYLOT 2:

- Cervesa de canem
- 2 Burritos de pollastre amb formatge i ceba
- Snack de cigrons

Preu abans: ~~12,95€~~ / Preu Gastrolot: **10,50€**

QUALITYLOT 3 (VEGÀ):

- Kombutxa Soul K
- 2 Burritos de verdures
- Snack de verdures o llegums

Preu abans: ~~12,95€~~ / Preu Gastrolot: **10,50€**

QUALITYBABY:

- Iogurt Kids
- Beguda de fruites o suc
- Galetes
- Snack de poma i plàtan o snack de cereals

Preu abans: ~~9,25€~~ / Preu Gastrolot: **7,95€**



Preu variable

IVA INCLÒS.

XARCUTERIA SUBIRATS



Gastrolot

- En horari habitual de botiga
- De l'11/10 al 27/10

La Xarcuteria Subirats és sinònim de qualitat i tradició. Especialitzada en embotits i productes càrnics de proximitat, ofereix una selecció acurada de productes frescos i elaborats de manera artesanal. Amb el seu servei proper i l'atenció al detall, s'ha convertit en una parada obligada per als amants dels sabors autèntics.

LOT:

- 1 Llonganissa.
- 1 Sobre d'espatlla ibèrica.
- 1 Fuet.
- 1 Sobrassada.

Preu Gastrolot: **30€** (15% de descompte)



30€



LA MOGUDA GASTRONOMICA

The title is rendered in large, white, hand-drawn letters. The letter 'A' in 'LA' has a chef's hat on top. The letter 'O' in 'MOGUDA' has a colorful patterned bowl inside it. The letter 'O' in 'GASTRO-' has a wine bottle inside it. The letter 'A' in 'NOMICA' has a person holding a tray of food inside it. The letter 'O' in 'GASTRO-' has a wine glass with orange liquid inside it. The letter 'I' in 'NOMICA' has a plate of food inside it. The background is a solid teal color.

www.lamogudagastronomica.cat

 @lamogudagastronomica



AJUNTAMENT DE
SANTA PERPÈTUA
DE MOGODA



Diputació
Barcelona