

CIUTATS MAGNÍFIQUES

GAUDEIX LLEIDA CADA DIA



Del 21 de setembre al 15 d'octubre

GAUDEIX DE LES TAPES MAGNÍFIQUES
inspirades en Lleida

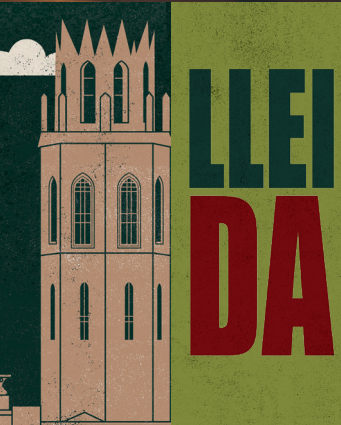
Descobreix la ruta, i tasta-les totes!

WWW.CIUDADESMAGNIFICAS.ES/LLEIDA

Tapa + 1 quinto de Magna de San Miguel 3,60 €



Cerveces SanMiguel recomana el consum responsable. 5,7%.



Organitza:



Amb la col·laboració de:



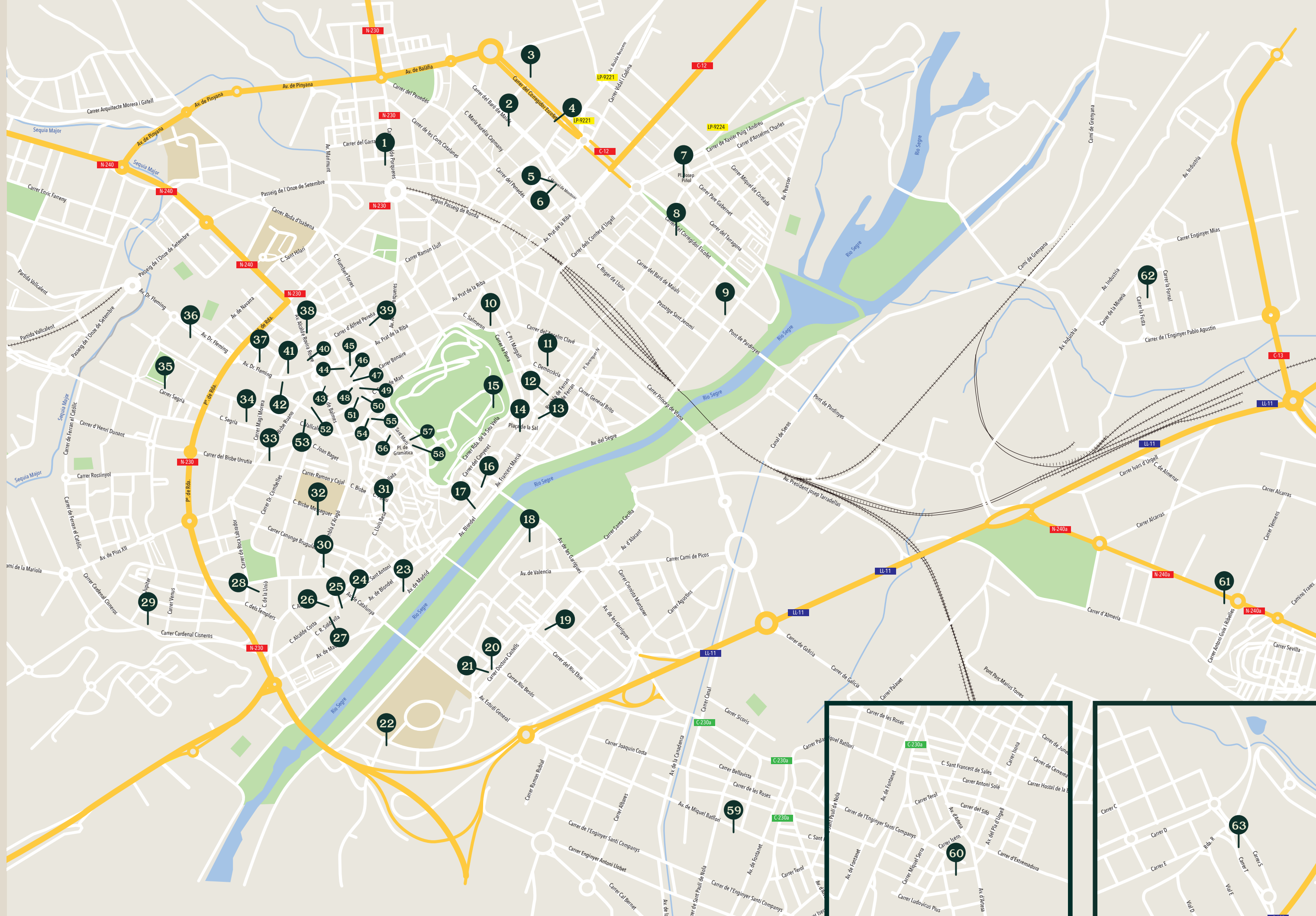
LA PAERIA



Ajuntament de Lleida































































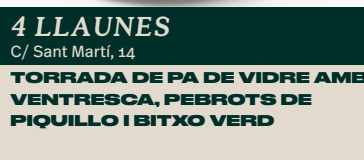

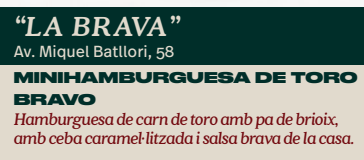

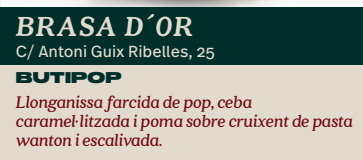

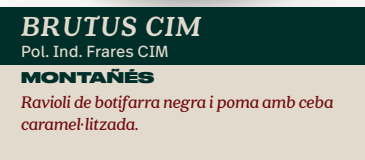


- 1 BONNO BY LARY
- 2 PETIT SAM
- 3 EL CALAMAR BY LARY
- 4 La REPÚBLICA DEL FUM
- 5 SWEET GO
- 6 GLASS GO
- 7 BRUTUS (Pardinyes)
- 8 MAKU
- 9 NEW CLASS (Pardinyes)
- 10 RESTAURANT L'ESPURNA
- 11 RESTAURANT LA MASIA
- 12 CAFETERIA MEDITERRANI
- 13 RESTAURANT THE GARDEN
- 14 CAN RAMÓN
- 15 LA SIBIL·LA
- 16 LA IMPRONTA
- 17 EL ALTAR BAR Y TAPAS
- 18 BUTEKO
- 19 BODEGA CAPPONT
- 20 BEAT CAFÈ I SOUL
- 21 HOPPERS
- 22 ON THE ROCKS CAMPUS
- 23 CAFETERIA L'ESTACIÓ
- 24 SLICE PIZZA
- 25 LAS GRECAS
- 26 RESTAURANT JULIAN
- 27 TASTA I ATIPAT
- 28 ESPAI INSOLIT
- 29 RESTAURANT GALINDO
- 30 EL ALTAR BAR Y TAPAS
- 31 VERMUTERIA LO CARRINCLÓ
- 32 BAR ROMA
- 33 BRUTUS (Missions)
- 34 NOU SAM
- 35 BAR LOBO
- 36 LA MODERNA DE LLEIDA
- 37 BAR CARLITO'S HAM
- 38 NEW CLASS (Centre)
- 39 D'CAÑAS
- 40 BAR RICARDO
- 41 MO.NA.DA SWEET&COFFE
- 42 LA BAMBOLA
- 43 CARAVISTA
- 44 LA BARRA DEL PORTÓN
- 45 EI TARAO
- 46 EL PORTÓN
- 47 RITA COKÓ
- 48 ZUULO
- 49 TUCUMÁN
- 50 MACAO
- 51 KAOMA
- 52 RITA BURGER
- 53 RESTAURANT BELLERA
- 54 LA CARBONERA
- 55 GILDA
- 56 LA TERRASSETA DELS VINS
- 57 4 LLAUNES
- 58 BODEGA EL BARRI
- 59 "LA BRAVA"
- 60 UNIÓ ESPORTIVA BORDETA
- 61 BRASA D'OR
- 62 TOSCA
- 63 BRUTUS (CIM)



Gaudeix de les nostres ofertes, rep un collarí amb un codi i sabràs a l'instant si has guanyat una de les **100 Targetes Magnífiques** o algun dels plans i experiències disponibles.



Promoció per a majors de 18 del 21/09/2023 al 15/10/2023, a la província de Lleida. Premis per moment guanyador: 100 targetes amb saldo (100 de 30€) redimibles a les botigues i els bars participants, 10 entrades dobles per als assets de marca, 1 sopar per a 2 persones en el restaurant La Boscana. Més info i participa en www.ciutatsmagnificas.es/llleida

 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	
BONNO BY LARY Av. Alcalde Porqueres, 49 CALAMARSETS A LA PLANXA AMB Ceba CARAMEL-LITZADA Base de patata palla, calamarssets amb all i julivert.	PETIT SAM C/ Baró de Maials, 103 SAMY DE GAMBES Base de patata cruixent, amb un minimedalló de gamba amb maionesa i caviar de marisc i maionesa de cibulet.	EL CALAMAR BY LARY C/ Corregidor Escofet, 80 TORTILARY Coqueta de gambetes amb tàrtar de coliflor i calamar cruixent, i caviar de tomaquet trufat.	LA REPÚBLICA DEL FUM C/ Corregidor Escofet, 67, local 2 SOMNI IMPLOSIU DEL CARAGOL Bomba arrebossada amb panko i amb un farciment picant de caragols i làgrima d'allioli.	SWEET GO C/ Manuel de Montsuart, 4 PEIX DE TRÒS "Croqueta" de Parmentier de pisto i anxova, coronada amb romesco i base de crumble salat.	GLASS GO C/ Manuel de Montsuart, 6 PIGPEAR Cruixent cremós de galeta estofada al Porto i crema de patata, arrebossat amb crosta de rosta i coronat amb compota de pera de Lleida a folorós i menta.	BRUTUS (Pardinyes) Pl. Josep Piñol, 1 HAPPY SUMMER Ensaladilla de patata, tonyina, ou, cogombret, oliva farcida, maionesa i pebrot del piquillo.	MAKU C/ del Camí de Corbins, 24 THE OPEN DOORS Doble barqueta de porc amb guarnició i sabor.	NEW CLASS (Pardinyes) C/ Baró de Maials, 2 DOLÇ I SALAT NEW CLASS Torrada de bístec amb ceba caramel·litzada i salsa de mostassa i mel.	L'ESPURNA C/ Salmerón, 10 baixos MANTOU FREGIT FARCIT DE CAP-I-POTA Mantou fregit farcit de cap-i-pota amb pols de sobrassada de Mallorca i salsa de fulles de pebrot.	
 11	 12	 13	 14	 15	 16	 17	 18	 19	 20	
RESTAURANT LA MASIA C/ Democràcia, 16 DELÍCIA CAMPEROLA Trita de patates, ceba caramel·litzada i coulis de tomàquet.	CAFETERIA MEDITERRANI C/ Carmen, 48 MINI BURGER MEDITERRANI Pa artesanal, hamburguesa especiada, rotle de cabra, ceba caramel·litzada, tomàquet i enciam.	THE GARDEN Rambla de Ferran, 11 THE GARDEN LLEIDA Fusió de típica esqueixada de bacallà i tàrtar de cabrol amb formatge blau i bolets amb salsa de Mòdena.	CAN RAMÓN C/ Baixada de la Trinitat, 5 TAPATACO Mini taco casolà de blat de moro farcit de carn de cabrol amb formatge blau i bolets amb salsa de Mòdena.	LA SIBIL·LA Ronda de la Seu Vella, 1 D'OUS Croquet de pa de cereal, bolets, formatge blau, ceba, sal i pebre	LA IMPRONIA Pl. de la Paeria, 6 EL COR DE SALMÓ Minicanelons farcits de salmó, ricotta, formatge de cabra, ceba i parmigiano. Acabat amb gerds, tomàquets i crema de pistatxo.	EL ALTAR BAR Y TAPAS Av. Blondel, 14 RECORD XICRA Un homenatge a la mítica xurreria Xicra situada aquí durant 40 anys. Xurros de patata i mostassa acompanyats de salsa teriyaki i acabats amb pols de coco	BUTEKO C/ Jaume II, 5 PA DE FORMATGE BUTEKO Pa de formatge artesà sense gluten, amb pinya macerada en canya de sucre i cansalada viada a la purruruca.	BODEGA CAPPONT Riu Ebre cantonada Pl. de l'U d'Octubre MONTADITO IBÈRIC Barqueta amb formatge, llom i pernil ibèric.	BEAT CAFÈ I SOUL C/ Dra. Castells, 36 WANTON DE LLAGOSTÍ Pasta wanton amb farcit de llagostins i hortalisses amb maionesa d'alfàbrega i salsa de soja i sèsam.	
 21	 22	 23	 24	 25	 26	 27	 28	 29	 30	
HOPPERS C/ Dra. Castells, 38 WANTON DE LLAGOSTÍ Pasta wanton amb farcit de llagostins i hortalisses amb maionesa d'alfàbrega i salsa de soja i sèsam.	ON THE ROCKS CAMPUS C/ Pere de Cabrera, 12 MINIBROQUETA DE POLLASTRE Minibroqueta de pollastre yakitori amb salsa de curri i mango.	CAFETERIA L'ESTACIÓ Av. Madrid, 26 MINIHAMBURGUESA DE GALTA Hamburguesa de galleta cuinada a baixa temperatura i amb melmelada de pétals de rosa amb bitxo.	SLICE PIZZA Av. Catalunya, 7 PINCHO SLICE Broqueta de formatge amb anxova i olives.	LAS GRECAS C/ Ramón Soldevila, 5 TE ESTOY AMANDO LOCAMENTE! Tàrtar de gamba amb suc dels caps i patata morter.	RESTAURANT JULIAN C/ Alcalde Costa, 10 DELÍCIA SEÑORÍO DE LOS PEDROCHES Ploma ibèrica cuinada a baixa temperatura al Pedro Ximénez sobre torrada de vidre i bolets de temporada.	TASTA I ATIPA'T C/ Alcalde Costa, 21 DELÍCIA DE GIRELLA DEL PIRINEU Medalló arrebossat d'embotit d'arròs i xai sobre melmelada de tomàquet, ceba caramel·litzada i formatge de cabra.	ESPAI INSÒLIT C/ Unió, 8 BRAVAS INSOLITAS Patata brava en dues coccions, amb allioli de safrà, Sriacha, salsa de pebrot verd caramel·litzat i sal negra.	RESTAURANT GALINDO C/ Cardenal Cisneros, 30 GALINDO ROLL Pasta de full farcida de paté i pera de Lleida amb vi dolç.	EL ALTAR BAR Y TAPAS Av. Catalunya, 26 ALTAR PRAWN Tàrtar de gamba cuïta sobre torradeta d'aigua de tomàquet i pebrot amb cogombre envinagrat amb soja i xili, maionesa japonesa acabada amb pols d'alga nori.	
 31	 32	 33	 34	 35	 36	 37	 38	 39	 40	
VERMUTERIA LOCARRINCLÓ C/ Lluís Besa, 2 ROCK & ROLLO Base de truita de blat farcida de pulled pork en la seva salsa.	BAR ROMA C/ del Bisbe Messeguer, 1 PATATAS BRAVES Patates braves tradicionals amb salsa brava i allioli.	BRUTUS (Missions) Pl. de les Missions, 8 baixos BARCO PESQUERO Barqueta de salmó amb cogombret, ceba dolça, ou dur, maionesa i formatge crema i ous de peix.	NOU SAM C/ Segrià, 4 RAVIOLI SAM Ravioli de pasta wanton amb farcit de tonyina vermella amb salsa teriyaki i puré de guacamole i wasabi.	BAR LOBO C/ Segrià, 42 EL MORET VIATJANT PER LES TERRES DE LLEIDA Tàrtar de truita del Pirineu amb poma Golden de Lleida i salsa d'espinaacs sobre pa de cervesa San Miguel i oli d'AOVE de Les Garrigues.	LA MODERNA DE LLEIDA C/ Dr. Fleming, 41 POP-BOMB Versió "moderna" de la clàssica bomba de la Barceloneta. "Croqueta de patata" farcida amb un guisat de pop a la gallega i calamarssets i oli de la seva "marcheta" picant i un toc d'allioli negre.	BAR CARLITO'S HAM Av. Dr. Fleming, 10 SALMOREJO HAM Salmorejo tradicional amb picada de pernil ibèric i ou.	NEW CLASS (Centre) Av. Alcalde Rovira Roure, 18 MALLORQUÍ LLEIDATÀ Torrada de sobrassada, formatge en rotlle, mel i fulles verdes.	D'CAÑAS C/ Humbert Torres, s/n TORRADA DE FILET I BRIE Torrada de paquets amb filet ibèric de porc, brie, ceba caramel·litzada, espàrrac de marge i vinagreta de fruits vermells.	BAR RICARDO Av. Alcalde Rovira Roure, 1 L'ENSAÏMADA SALADA DEL RICARDO Tapa d'ensaïmada amb sobrassada i cheddar fumat.	
 41	 42	 43	 44	 45	 46	 47	 48	 49	 50	
VERMUTERIA LOCARRINCLÓ C/ Lluís Besa, 2 ROCK & ROLLO Base de truita de blat farcida de pulled pork en la seva salsa.	BAR ROMA C/ del Bisbe Messeguer, 1 PATATAS BRAVES Patates braves tradicionals amb salsa brava i allioli.	BRUTUS (Missions) Pl. de les Missions, 8 baixos BARCO PESQUERO Barqueta de salmó amb cogombret, ceba dolça, ou dur, maionesa i formatge crema i ous de peix.	NOU SAM C/ Segrià, 4 RAVIOLI SAM Ravioli de pasta wanton amb farcit de tonyina vermella amb salsa teriyaki i puré de guacamole i wasabi.	BAR LOBO C/ Segrià, 42 EL MORET VIATJANT PER LES TERRES DE LLEIDA Tàrtar de truita del Pirineu amb poma Golden de Lleida i salsa d'espinaacs sobre pa de cervesa San Miguel i oli d'AOVE de Les Garrigues.	LA MODERNA DE LLEIDA C/ Dr. Fleming, 41 POP-BOMB Versió "moderna" de la clàssica bomba de la Barceloneta. "Croqueta de patata" farcida amb un guisat de pop a la gallega i calamarssets i oli de la seva "marcheta" picant i un toc d'allioli negre.	BAR CARLITO'S HAM Av. Dr. Fleming, 10 SALMOREJO HAM Salmorejo tradicional amb picada de pernil ibèric i ou.	NEW CLASS (Centre) Av. Alcalde Rovira Roure, 18 MALLORQUÍ LLEIDATÀ Torrada de sobrassada, formatge en rotlle, mel i fulles verdes.	D'CAÑAS C/ Humbert Torres, s/n TORRADA DE FILET I BRIE Torrada de paquets amb filet ibèric de porc, brie, ceba caramel·litzada, espàrrac de marge i vinagreta de fruits vermells.	BAR RICARDO Av. Alcalde Rovira Roure, 1 L'ENSAÏMADA SALADA DEL RICARDO Tapa d'ensaïmada amb sobrassada i cheddar fumat.	
 51	 52	 53	 54	 55	 56	 57	 58	 59	 60	
CARAVISTA Av. Balma, 38 RECAPTE CRUIXENT DE SARDINA Massa fina cruixent amb escalivada, brots verds i sardina fumada del senyoret.	LA BARRA DEL PORTÓN C/ Darrera Sant Martí, 59 ALBERGINIES BRAVES Daus d'albergínia xinesa fregida amb salsa brava amb kimtxí.	EI TARAO C/ Sant Martí, 78 COCKTAIL DE REMOJÓN Vinagreta de bacallà, ou dur, oliva negra i taronja.	EL PORTÓN C/ Sant Martí, 53 GUACAMOLE AMB ANGUILA Torrada de pa amb guacamole amb anguila fumada.	RITA COKÓ C/ Sant Martí, 51 ARRÒS CREMÓS DE CEPES, TÓFONA I PARMESÀ	ZUULO C/ Bonaire, 18 CARPACCIO URAMAKI Llagostí tempuritzat amb alvocat, recobert de carpaccio de vedella, maionesa miso yuzu i parmesà flamejat, amb salsa criolla i salsa Oporto.	TUCUMÁN C/ Sant Martí, 47 TUKU Del vermut a les postres.	MACAO C/ Camp de Mart, 27 SAKE URAMAKI Llagostí tempuritzat i alvocat, recobert amb salmó flamejat, ceba caramel·litzada i salsa de mango i Oporto.	KAOMA C/ Camp de Mart, 15 NEM DE LLAGOSTÍ Nem de llagostí tempuritzat amb pebrot, formatge crema i salsa sweet xili.	RITA BURGER C/ Torres de Sanui, 18 MINI BIG CLÀSSICA Minihamburguesa amb salsa clàssica, ceba, enciam, cogombret i formatge.	RESTAURANT BELLERA C/ Vallcaient, 16 TÀRTAR DE TRUITA EN DUES TEXTURES Tàrtar de truita del Pirineu marinada al nostre estil, amb pols de pell de truita deshidratada.
 61	 62	 63		 64	 65	 66	 67	 68	 69	
GILDA C/ del Rei DELÍCIA LLOMBARDA Rotlle de pasta brick farcida de col llombarda i bacó amb maionesa teriyaki.	LA TERRASSETA DELS VINS C/ Panera, 12 SAMOSAS TERRASSETA "Samosas" farcides de curri tailandès, amb pollastre i verdures, especiades amb massala i teriyaki.	4 LLAUNES C/ Sant Martí, 14 TORRADA DE PA DE VIDRE AMB VENTRESCA, PEBROTS DE PIQUILLO I BITXO VERD	BODEGA EL BARRI C/ Salmerón, 2 CALAMAR I PORC Croqueta de calamar amb cruixent de porc i maionesa de safrà.	"LA BRAVA" Av. Miquel Batllori, 58 MINIHAMBURGUESA DE TORO BRAVO Hamburguesa de carn de toro amb pa de brioxi, amb ceba caramel·litzada i salsa brava de la casa.	UNIÓ ESPORTIVA BORDETA C/ Sant Vicenç de Paül, 2 LO CAPRICHIO DE LA BORDETA Base de botifarra negra amb pomacaramel·litzada, formatge de cabra, i rematat amb una flor de poma de Lleida.	BRASA D'OR C/ Antoni Guix Ribelles, 25 BUTIPOP Llonganissa farcida de pop, ceba caramel·litzada i poma sobre cruixent de pasta wanton i escalivada.	TOSCA Polígon Industrial El Segre, C/ la Fusta, 26 LA TOSQUETA Croqueta de pollastre de corral guisat amb ceps i camagroc sobre Parmentier de patata trufada.	BRUTUS CIM Pol. Ind. Freres CIM MONTANÈS Ravioli de botifarra negra i poma amb ceba caramel·litzada.	RESTAURANT BELLERA C/ Vallcaient, 16 TÀRTAR DE TRUITA EN DUES TEXTURES Tàrtar de truita del Pirineu marinada al nostre estil, amb pols de pell de truita deshidratada.	LA CARBONERA C/ Ronda Sant Martí, C/ del Rei MOSSADETA D'STEAK TÀRTAR TRUFAT Steak tàrtar de vedella ecològica sobre sandvitx de formatge emmental i tòfona.

CIUTATS MAGNÍFIQUES

GAUDEIX DE LLEIDA CADA DIA

Del 21 de setembre al 15 d'octubre