

# Cuines i tapes

14a edició



Del 29 de maig  
al 7 de juny de 2026



www.remeiart.cat  
www.santamargaridaielsmonjos.cat

@remeiart

Organitza:



Amb la col·laboració de:



Associació de Carnaval Els Totxos  
Ball de Diables dels Monjos Spantus  
Club Patí Monjos  
Drac dels Monjos

10

## Forn Valls

Av. del Penedès, 9-11.  
Tel. 93 898 02 00  
Horari:  
De dl a dj de 10 h a 14 h i de 17 h a 20.30 h.  
Dv de 12 h a 14 h i de 17 h a 20.30 h.  
Ds i dg de 10 h a 14 h.



### COC REMEIART

AHèrgens:



11

## Bar la Neus

Av. de Cal Rubió, 32.  
Tel. 93 858 82 74  
Horari:  
De dl a dg de 9 h a 15 h i de 19 h a 22 h.



### MILANESA NAPOLITANA ROCÉ A LES HERBES REMEIERES

AHèrgens:



12

## Mesón El Coto

Rambla de Penyafel, 17.  
Tel. 602 85 39 08  
Horari:  
De dl a dg de 18.30 h a 22 h



### BISCOTA DE PA AMB PORRA ANTEQUERANA I PERNIL CRUIXENT

AHèrgens:



13

## Galeria Palmadotze

Masia Mas Pujó.  
Tel. 93 818 06 18  
Horari:  
De dl a dv d'11 h a 14 h i de 17 h a 19 h, i ds d'11 h a 14 h.



### PALMADOTZE

AHèrgens:



ENTITATS  
1

## Associació de carnaval Els Totxos

Tapaiart: 30 de maig, a partir de les 18 h,  
a la plaça de l'església,  
i 6 de juny, a partir de les 18 h,  
a la plaça de Pau Casals.



### BRIOIX DE POLLASTRE CONFITAT AMB HERBES REMEIERES

AHèrgens:



ENTITATS  
2

## Ball de Diables dels Monjos Spantus

Tapaiart: 30 de maig, a partir de les 18 h,  
a la plaça de l'església.



### FILET DELS PECATS

AHèrgens:



14

## Bar La Cantonada

Rambla de Penyafel, 7.  
Tel. 613 69 75 77  
Horari:  
De dl a dg de 15 h a 22 h.



### EXPLOSIÓ DE CURRY

AHèrgens:



15

## Pizzeria Bdguss Els Monjos

Av. de Cal Rubió, 34.  
Horari:  
De dx a dg de 19.30 h a 20.30 h.



### NÒRDICA

AHèrgens:



16

## Forn J.Rius

Av. de Catalunya, 34.  
Tel. 93 892 04 28  
Horari:  
De dl a dv de 7 h a 13.30 h i de 16 h a 20 h.  
Ds i dg de 8 h a 13.30 h.



### TAPETA DE LLAVORS

AHèrgens:



17

## Bar Nerea

Av. de Mas Catarro, 4 bx.  
Tel. 602 05 76 48  
Horari:  
De dl a dg de 8 h a 23 h.



### KEBAB A LES FINES HERBES

AHèrgens:



ENTITATS  
3

## Club Patí Monjos

Tapaiart: 30 de maig, a partir de les 18 h,  
a la plaça de l'església.



### STICK BURGER

AHèrgens:



ENTITATS  
4

## Comerç del Foix

Tapaiart: 30 de maig, a partir de les 18 h,  
a la plaça de l'església.



### AMANIDA RUSSA DE MONIATO AMB OLI D'ALFÀBREGA

AHèrgens:



# Pans d'herbes

El pa d'herbes del Remeiart el trobareu del 29 de maig al 7 de juny a:

## Forn Valls

Avinguda del Penedès, 9-11

## Forn 4 Barres

Avinguda de Catalunya, 73

## Forn J. Rius

Av. de Catalunya, 34



1

## Bar restaurant Jeneri

Plaça d'Europa, 1.  
Tel. 608 90 05 66  
Horari:  
De dl a ds de 19 h a 23 h.



## MANDONGUILLES AMB HERBES

AHèrgens:



2

## Restaurant Ca N'Ayxelà

La Riba, s/n.  
Tel. 93 898 11 17  
Horari:  
De dv a dl de 12 h a 16 h.



## ARANCINI FARCIT DE CANSALADA AMB SALSA DE CEPS I HERBES REMEIERES

AHèrgens:



3

## Bar Los Amigos

Plaça dels Avis, 8.  
Tel. 93 683 60 96  
Horari:  
De dm a dg de 18 h a 21 h.



## BROTXETA DE CAÇÓ AMB PARMENTIER DE PATATA A LES FINES HERBES

AHèrgens:



4

## Ouiea Vins

Av. de Cal Salines, 56.  
Tel. 679 93 18 14  
Horari:  
De div 29 a dj 4 de 18 h a 21 h (dg 31 de 19 h a 22 h).



## SUSHI REMEIER

AHèrgens:



# Menú

## Celleteca Cal Bayó

C. del Ribat, s/n. (La Ràpita)  
Tel. 611 70 33 07  
Horari: De dj a ds a partir a les 20.30 h  
**Imprescindible reserva prèvia.**

**Entrant:** Mini rosa d'abril, farcida de formatge de cabra, pipes de carbassa i all escalivat, amb gaspatxo.

**Primer:** Quiche de pa amb tomàquet i arengada, amb escarola i salsa romesco.

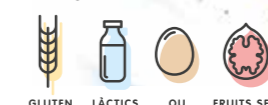
**Segon:** Gall negre del Penedès IPG Masia Moliner escabetxat, amb arròs salvatge.

**Postres:** Caneló amb vel de mel de romaní del Castell de Penyafort i flors, farcit de mató amb herbes remeieres i terra de carquinyoli.  
Pa inclòs

**55€  
Menú**  
Beguda  
i cafès a part



AHèrgens:



5

## Bar Restaurant New Llnàtic

Av. de Catalunya, 22.  
Tel. 650 80 36 67  
Horari:

De dl a dg de 12 h a 15 h i de 20 h a 22 h. Dx tancat.



## PURÉ MULTICOLOR I VEDELLA AMB SALSA LLUNÀTICA I HERBES

AHèrgens:



6

## La Pizza di Raffaello

Av. de l'Aviació Republicana, 21.  
Tel. 93 898 34 03  
Horari:  
De dl a dg de 19.30 h a 23 h.



## RAGATZZA

AHèrgens:



7

## Bar Restaurant La Biblioteca

Rambla de Penyafer, 5.  
Tel. 93 653 85 36  
Horari:

De dl a ds d'11 h a 13 h i de 18 h a 20.30 h.  
Dg de 18 h a 20.30 h. Dm tancat.



## BOLETS CARAMELITZATS AMB CEBES I GAMBES A LES FINES HERBES

AHèrgens:



8

## Bar Restaurant Paco

C. de Cal Rubió, 36.  
Tel. 93 898 03 76  
Horari:

De dl a dg de 9 h a 16 h i de 20 h a 23 h.



## ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB SALSA BARBACOA A LES FINES HERBES

AHèrgens:



9

## Bar Pinxito Game

C. de Cal Rubió, 37.  
Tel. 667 66 09 10  
Horari:

De dj a dg de 19 h a 22.30 h.



## DELÍCIA DE PORC AMB SALSA D'HERBES REMEIERES

AHèrgens:



# 4€ Cada tapa

**Les tapes  
van acompanyades  
de vi, cava o aigua.**

Les persones  
que desitgin  
alguna altra beguda  
diferent d'aquestes,  
l'hauran de pagar a part.

Llistat d'ahèrgens  
a cada tapa.



# Cellers

## Cava Abril

[www.cavaabril.com](http://www.cavaabril.com)

## Caves Markel

[www.cavasmarkel.com](http://www.cavasmarkel.com)

## Celler Cal Teixidor

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

## Celler Mas Pujó

Masia Mas Pujó, s/n

## Clos dels Guarans

[www.jordiraventos.com](http://www.jordiraventos.com)

## Fluim Vins

[www.instagram.com/fluim\\_vins](http://www.instagram.com/fluim_vins)

## Ouiea Vins

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

## Paret Seca Vins

[www.paretseca.wine](http://www.paretseca.wine)

## Tiques Vins

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

## Vins Mallofré

[www.vinsmallofre.com](http://www.vinsmallofre.com)



## Marieta Remeiera

Espectacle itinerant  
d'interacció amb el públic

**30 de maig, a partir de les 19h.**  
Pels carrers dels Monjos i fins a la plaça  
de l'església.

**31 de maig, a partir de les 11h.**  
Presència al mercat dels Monjos.

**7 de juny, de 10 h a 21 h.**  
Presència a la Fira d'herbes  
sense espectacle.