

Del 9 d'octubre al 8 de novembre

# Programa

EDICIÓ 2026

## LA MOGUDA GASTRO- NÒMICA

DE SANTA PERPÈTUA DE MOGODA



Descobreix, menja, brinda i gaudeix

MOLTES MOSSEGADES

Talent i territori a taula

# Programa

Del 9 d'octubre al 8 de novembre

## **Santa Perpètua de Mogoda**

i la gastronomia

### **GASTRORUTA**

Fes ruta, descobreix  
nous sabors i guanya  
premis!

### **MENÚS DE TARDOR**

Propostes gastronòmiques  
per menjar-se la  
temporada

### **GASTROLOTS**

Selecció de productes  
que es mengen pels ulls

### **ACTIVITATS ESPECIALS**

Tastos, maridatges i  
experiències gastronòmiques.

### **FESTA INAUGURAL**

Una jornada amb  
molt de sabor

**LA  
MOGUDA  
GASTRO-  
NÒMICA**  
DE SANTA PERPÈTUA DE MOGODA



# LA TARDOR ES MENJA A SANTA PERPÈTUA

Del 9 d'octubre al 8 de novembre,  
La Moguda Gastronòmica torna a  
Santa Perpètua de Mogoda per  
celebrar la gastronomia, el talent  
local i totes aquelles propostes que  
fan del municipi un lloc per menjar,  
descobrir i compartir.

En aquest programa trobaràs els  
menús, plats, activitats i experiències  
que han preparat els restaurants i  
establiments participants.  
I, per començar amb molta gana, el  
**dissabte 10 d'octubre** arriba la gran  
festa inaugural al **Parc Central**, amb  
gastronomia, activitats, comerç, cultura  
i el Concurs professional de La Millor  
Croqueta del Vallès.

Ara només falta una cosa: obrir el  
programa, escollir la teva primera  
parada i començar a moure't per la  
gastronomia de Santa Perpètua”.

Bon profit i... que comenci la festa!

# GASTRO



# RUTA

Durant La Moguda Gastronòmica, els establiments de la Gastroruta et conviden a descobrir nous sabors i gaudir de la gastronomia local.

Aconsegueix el teu **Passaport Gastronòmic**, visita 3 establiments diferents de la Gastroruta i demana els 3 segells. Un cop completat, participa en el sorteig de premis!



Un punt de trobada de Santa Perpètua per començar el dia amb bon peu.

**Dolç Cafè** és una cafeteria de barri, propera i acollidora, on el cafè, els esmorzars i els entrepans són els protagonistes.

Un d'aquells llocs de tota la vida on fer una pausa i gaudir de les seves especialitats.

A La Moguda Gastronòmica, se suma a la festa amb una proposta especial per descobrir i gaudir de la seva cuina.



Dimarts i dijous en horari habitual

### GASTRORUTA

Cuñapés (pans de iuca) amb diferents farcits: formatge, dolç de llet o carn amb sofregit + suc, cafè amb llet o infusió.

DOLÇ CAFÉ



Un dels espais més singulars de Santa Perpètua de Mogoda, situat al cor del **Parc Central** i davant del llac. Un lloc on la gastronomia es troba amb l'oci, l'esport i la música, en un entorn privilegiat que convida a quedar-s'hi.

Amb la seva terrassa, el seu ambient relaxat i una agenda d'activitats i propostes d'entreteniment, **Oasis Wake** s'ha convertit en un punt de trobada emblemàtic del municipi: un oasi on venir a menjar, prendre alguna cosa i gaudir de l'entorn.



De dimecres a diumenge  
d'11 a 16 h i de 19 a 23 h

## GASTRORUTA

Carxofa amb rovell d'ou, foie ratllat i pernil ibèric + beguda

OASIS WAKE



15,50€

Un nou espai de **Santa Perpètua de Mogoda** que aposta per una cuina contemporània i amb identitat.

Origen posa el focus en el bon producte i en elaboracions pensades per gaudir i compartir, combinant l'essència de la cuina de sempre amb una mirada actual.

Una proposta per seure, gaudir i deixar-se portar pels sabors.



De dimecres a diumenge de 12:30 a 14 h

### GASTRORUTA

Vol-au-vent amb bomba de patata, cua de bou i demi-glace sobre puré de moniato i castanyes + beguda

 Carrer d'Ausiàs March, 34



650 584 186



@origen.spm

ORIGEN



Al cor de Santa Perpètua, **a la Plaça Nova**, Protagonistas és d'aquells llocs que conviden a fer una pausa, començar bé el dia o allargar una estona la conversa.

Una cafeteria de barri amb esmorzars, entrepans i una proposta senzilla per gaudir sense presses. Un dels establiments que posa sabor al dia a dia de Santa Perpètua i que se suma a La Moguda Gastronòmica amb una proposta especial.



En horari d'esmorzars i dinars

#### **GASTRORUTA**

Pintxo de truita + beguda

 Plaça Nova, 2

 935 606 003

# PROTAGONISTAS



Una hamburgueseria amb actitud, sabor i molta nostàlgia. Vuitantas recupera l'essència de les hamburgueseries de tota la vida i la porta al present, amb hamburgueses contundents, ingredients ben escollits i una proposta pensada per gaudir sense complicacions.

Un espai decorat amb molta marxa i amb personalitat, on la burger és la protagonista però l'experiència va molt més enllà del pa i la carn. Un viatge als vuitanta passat pel filtre de la gastronomia actual, amb una imatge potent i una proposta perfecta per a qui busca menjar bé, passar-s'ho bé i repetir.



Dimecres i dijous migdia i nit  
i dissabte i diumenge migdia.

### GASTRORUTA

Mini smash burger + beguda.

Rambla, 63

930 247 239

@vuitantas

VUITANTAS



# MENÚS DE



# TARDOR

La tardor arriba a taula amb receptes pensades per assaborir la temporada.  
Els establiments participants han preparat menús especials i propostes  
gastronòmiques per descobrir la seva cuina i gaudir dels sabors de tardor.



Descobreix un punt gastronòmic de Santa Perpètua de Mogoda on la brasa és la gran protagonista.

Una proposta de cuina informal i saborosa per endur, pensada per gaudir de plats contundents, bons productes i aquell inconfusible toc fumat que només dona la brasa.



Divendres i dissabte

#### GASTRORUTA

3 nuggets + beguda

#### MENÚ DE TARDOR

1 botifarra negra, 1 botifarra blanca, 1 xoriço i varietat de verdures.

📍 Carrer de Sta. Maria, 7 📞 633 055 504 📷 @brasaaway

BRASA AWAY



Un punt de trobada de Santa Perpètua **des de 1967** on menjar bé, compartir i gaudir d'una proposta gastronòmica informal.

Bus Stop aposta per una cuina tradicional desenfadada i saborosa, amb plats pensats per gaudir sense presses i en bona companyia.

Un clàssic per fer una parada...  
i quedar-s'hi!



Gastroruta: de dimarts a dissabte de 9 a 12 h  
Menú de tardor: migdies de dilluns a divendres

### GASTRORUTA

Flamenquín o salmorejo a escollir, pa, maionesa i "quinto"  
de cervesa

### MENÚ DE TARDOR

A escollir entre tres primers, tres segons i quatre postres.  
Inclou aigua o vi.



BUS STOP



Fa **més de 30 anys**, dues amigues d'adolescència van decidir convertir la seva amistat en un projecte compartit i crear Can Perico.

Des d'aleshores, aquest restaurant ha mantingut una manera de fer basada en la cuina local i de temporada, amb una proposta arrelada al territori i al producte de cada moment.

Una història d'amistat, cuina i molta passió per fer les coses bé.



Sopars de dilluns a dissabte

### GASTRORUTA

Rotllet de salmó marinat amb formatge de cabra i moniato brasejat + beguda

### MENÚ DE TARDOR

Rotllet de salmó marinat amb formatge de cabra i moniato brasejat + qualsevol coca gratinada de la carta + crep dolça + beguda.

CAN PERICO



📍 Carrer de Prat de la Riba, 23

📞 935 743 242

📱 @canperico

Una proposta de Santa Perpètua de Mogoda per als **amants del pollastre** i el menjar amb un toc a l'ast.

Sabors i receptes pensades per gaudir sense complicacions i una carta perfecta per gaudir a casa, compartir o donar-se un bon homenatge gastronòmic.



Dissabtes i diumenges

### GASTRORUTA

Calamarsets farcits de carn amb parmentier de patata morada, demi-glace, poma caramellitzada i cruixent de pastanaga + beguda.

### MENÚ DE TARDOR

Menú per a dues persones: macarrons o ensaladilla a escollir + 1/2 pollastre amb patates + 2 begudes.

# CHEF CHICKEN



Una **hamburgueseria** de Santa Perpètua de Mogoda on el bon rotllo i les hamburgueses són els grans protagonistes.

Una proposta jove amb receptes pensades per gaudir a cada mossegada.

Per a La Moguda Gastronòmica, preparen una proposta especial en versió gran i petita per sumar-se a la festa gastronòmica del municipi.



de dilluns a dijous, de 19 a 23 h;  
de divendres a diumenge només migdies.

### MENÚ DE TARDOR

Pa de patata, maionesa de mostassa a l'antiga, cogombrets encurtits, 150 g de vedella de qualitat Viniallonga, formatge cheddar, "brisket" de vedella fumat i salsa barbacoa, amb patates fregides i beguda "soft".

### GASTRORUTA

Patates amb pulled pork i salsa barbacoa casolana + beguda.



GENIALS



Un racó de Santa Perpètua de Mogoda que apropa l'essència de la cuina japonesa a la vila.

Una proposta saborosa i sofisticada, amb plats per compartir i sabors inspirats en la gastronomia nipona, ideal per descobrir noves combinacions i gaudir de la cuina asiàtica.



IZAKAYA



De dimarts a dissabte de 13 a 16 h  
i de 20 a 24 h.

### MENÚ DE TARDOR

Edamame, gyozes tradicionals, bastonets de moniato, variat especial de 16 peces, 2 nigiris de salmó, 2 de tonyina i postres per compartir. Inclou 1 beguda per persona.



Un restaurant de Santa Perpètua que combina cuina casolana i creativa, amb una carta que va dels plats més clàssics a propostes més innovadores. Carns a la brasa, peixos, marisc i una oferta que s'adapta a la temporada formen part d'una proposta pensada per gaudir sense presses.

**La Dona** compta, a més, amb diferents espais —menjador, terrassa i carpa— que li permeten acollir tant àpats quotidians com celebracions i trobades en bona companyia.

A La Moguda Gastronòmica, s'hi suma amb una proposta especial per descobrir la seva cuina.



Dinars, de dilluns a dissabte,  
del 9 d'octubre al 8 de novembre

### MENÚ DE TARDOR

Caneló de rap, carxofes amb pernil, croquetes de poma i foie i de vaca vella, gambetes a l'all, amanida amb formatge de cabra, bacallà amb musselina d'allioli, ventall de porc amb guarnició + copa de vi o aigua i postres (crema catalana o pastís de formatge).



LA DONA



Un dels espais gastronòmics amb més història de Santa Perpètua. **Des de 1987, La Premsa de Can Vinyalets** aposta per una cuina mediterrània i de mercat, amb producte de proximitat, elaboracions pròpies i aquell punt de cuina casolana que forma part de la seva identitat.

Al capdavant hi trobem la Isabel, que continua capitanejant aquest projecte familiar amb passió i dedicació, mantenint viu l'esperit d'un restaurant que ja forma part de la història gastronòmica del municipi.



Dinars de dilluns a dissabte

### MENÚ DE TARDOR

#### PICA-PICA:

pa de coca amb tomàquet, croquetes casolanes de pernil, farcels de sípia amb bacon, micuit de fetge d'ànec amb pa de ceba cruixent.

#### SEGON PLAT a escollir:

bacallà a la planxa amb cigrons i trompetes de la mort, melòs de vedella a baixa temperatura amb bolets.

ASSORIMENTS DE POSTRES + aigua.

## LA PREMSA CAN VINYALETS



En una antiga casa de pagès, **el Montsenya** combina tradició i contemporaneïtat en una cuina catalana i mediterrània basada en el producte de mercat i de temporada. Una carta àmplia amb plats de sempre, especialitats i suggeriments que canvien segons el moment de l'any.

Un espai amb diferents ambients —menjador, sala reservada i terrassa chill-out— que convida tant a gaudir d'un bon àpat com a celebrar-hi ocasions especials.



Sopars de divendres i dissabtes del 9 d'octubre al 8 de novembre

### **MENÚ DE TARDOR**

#### **PICA PICA:**

pernil ibèric d'aglà, assortiment de croquetes (ceps, sèpia i pomes), llagostins amb tempura, zamburinya amb ceba caramelitzada i minibrioix farcit de pulled pork.

**SEGONS PLATS** (a escollir): calamarcets amb suquet i ceba bacallà amb crema de poma i musselina d'all, galtes de porc sense feina amb reducció de Porto o entrecot a la brasa amb guarnició.

#### **POSTRES** (a escollir):

Fred calent, pastís de formatge, tiramisú, miniflams, panna cotta amb xocolata calenta, gelats i sorbets.

**BEGUDES:** una beguda per persona.

MONTSENYA



# GASTRO



# LOTS

Els Gastrolots són una selecció de productes gastronòmics únics, escollits entre els nostres comerciants i artesans del municipi. Propostes fetes aquí, amb producte, ofici i molta estima, perfectes per descobrir, regalar... i, sobretot, gaudir.



Una bodega familiar amb més de 30 anys d'història dedicada a la distribució i venda de vins de qualitat.

Tres dècades compartint la passió pel món del vi i mantenint intacte un compromís: oferir bon producte, servei proper i assessorament de confiança.

Un comerç de tota la vida per descobrir, triar i gaudir del vi que millor acompanya cada moment.



De dilluns a divendres  
del 9 d'octubre al 8 de novembre

# BODEGA FOLGUERA



## GASTROLOT

- El Repatani, vins d'elaboració pròpia:
  - 2 Repatani 1 Perpetus: 33€
- El Gastrolot amb vins negres: 2u Enate Ts, 2u Petit Bernat i 2u Camins del Priorat: 79,25€



Una botiga de **productes a granel** on comprar de manera més conscient sense renunciar al sabor. Cereals, llegums, fruits secs, espècies, infusions, xocolata, fruita deshidratada, farines, llavors, superaliments i molts altres productes omplen els seus prestatges, amb una clara aposta pel consum responsable i la reducció de residus.

Per a La Moguda Gastronòmica, preparen un Gastrolot amb una selecció de productes gastronòmics per descobrir i gaudir a casa, una petita mostra de tot el que podem trobar en aquest comerç local.



De dilluns a divendres de 10 a 13:30 h  
i de 17 a 20 h i dissabtes de 10:30 a  
13:30 h

### GASTROLOT

A escollir entre: una bosseta de 4 productes: 1 cruixent (fruit sec), 1 dolç (fruita deshidratada), 1 aromàtic (infusió) o 1 capritx (xocolata).

QUALITY HOME



Una parada de tota la vida al **Mercat Municipal de Santa Perpètua**, especialitzada en carns de porc fresc ibèric, embotits selectes, formatges i una acurada selecció de productes gastronòmics.

Un comerç familiar que aposta pel producte de qualitat, el tracte proper de l'Octavi i el saber fer de tota la vida. Un d'aquells llocs on comprar al mercat es converteix en tota una experiència.



De dilluns a dissabte de 7 a 14 h i  
divendres de 7 a 20 h

### GASTROLOT

Gastrolot "El Vermut": musclos al vapor, olives farcides, formatge torradet tallat, botifarra blanca d'Organyà, pernil ibèric, llonganissa, xoriç ibèric, seitons i gildes.

📍 [Avinguda de Santiga, 7](#)

☎ 935 604 903

📷 [@cala\\_raquel1986](#)

CALA RAQUEL



**GASTRO-  
LOTS**  
25 €

Una parada del **Mercat Municipal de Santa Perpètua** on el bon producte i el tracte proper són els protagonistes.

Per a La Moguda Gastronòmica, l'Òscar prepara una selecció de formatges pensada per als amants del bon menjar: una proposta variada per descobrir, tastar i gaudir d'alguns dels millors sabors de la seva parada.



De dilluns a dissabte de 7 a 14 h  
i divendres de 7 a 20 h

## LA BOTIGUEUETA DE L'ÒSCAR

### GASTROLOT

Assortiment de formatges: formatge pur d'ovella fumat, formatge d'ovella suau, brie, formatge de cabra premiat i formatge pur de cabra.



Un autèntic tros de la història gastronòmica de Santa Perpètua.

Des de 1926, quatre generacions han mantingut viu l'ofici i el saber fer d'aquesta xarcuteria familiar, que aquest any celebra ni més ni menys que **100 anys d'història**.

La seva trajectòria ha anat molt més enllà del municipi: la família Subirats també va obrir botigues a Barcelona i va consolidar una elaboració pròpia i artesanal d'embotits, avui amb fàbrica i obrador propis.

Per a La Moguda Gastronòmica, preparen un Gastrolot amb una selecció dels seus productes, una oportunitat per endur-se a casa una mica d'aquesta història i gaudir del sabor de la xarcuteria de tota la vida.



En horari de botiga,  
de dilluns a dissabte

### GASTROLOT

1 llonganissa + 1 xoriç ibèric + 1 botifarra del perol + 1 sobre d'espatlla ibèrica.



SUBIRATS



# ACTIVITATS



# ESPECIALS

Aquest any, la gastronomia de Santa Perpètua surt al carrer i també es troba, es barreja i fa xarxa. Durant La Moguda Gastronòmica, establiments del municipi s'uneixen per crear activitats especials que no trobaràs qualsevol dia.

El Mercat Municipal es posa en mode vermut!

Et proposem una acció gastronòmica per gaudir del millor ambient de mercat: tast de productes, vermut i música dels anys 80 per posar-hi ritme.

Una proposta per descobrir i assaborir els productes del mercat en bona companyia, amb la col·laboració de Bodega Folguera, que s'encarregarà de posar el toc a aquesta festa gastronòmica.



17 d'octubre d'11 a 13 h

## EL MERCAT + BODEGA FOLGUERA



**ACTIVITAT  
ESPECIAL**

Una trobada per gaudir sense presses: els vins de Bodega Folguera es mariden amb un tast gastronòmic de Can Perico, en una proposta pensada per descobrir, tastar i brindar.

Una experiència on el vi i la cuina local van de la mà, amb producte, territori i moltes ganes de celebrar la gastronomia.



22 d'octubre, a les 20.30 h

## CAN PERICO + BODEGA FOLGUERA



### MARIDATGE DE VINS

Sopar i maridatge de vins amb Bodega Folguera.

 Carrer de Prat de la Riba, 23

 935 743 242  @canperico

**ACTIVITAT  
ESPECIAL**  
40 €

Posem Itàlia a taula!

**Makkeroni** se suma a La Moguda Gastronòmica amb una proposta especial per gaudir de l'autèntic sabor italià: receptes, producte i molt bon rotllo en una experiència per llepar-se els dits.

Una parada obligada per als amants de la cuina italiana amb una tria de vins que no et pots perdre.

Andiamo?



29 d'octubre, a les 20:30 h

# MAKKERONI + BODEGA FOLGUERA



## MARIDATGE DE VINS

2 entrants, 2 plats, postres i 3 vins.

📍 [Av. U, 1, 08130 La Florida](#)

☎ [931 96 47 73](#)

📷 [makkeroni.spm](#)

**ACTIVITAT  
ESPECIAL**  
**29,90 €**

# 10 OCTUBRE PARC CENTRAL

Paradetes de comerciants,  
actuacions musicals i moltes  
activitats gastronòmiques en  
un espai natural.



# GASTRONOMIA



11H-12H  
**CONCURS  
CROQUETES**



12H  
**TALLER  
DE GILDES**



**DURANT TOTA LA  
JORNADA: PARADETES  
DE COMERÇ I GASTRONOMIA**



13:30H  
**TAST DE  
CERVELA  
ARTESANA**

El **Parc Central** es convertirà en l'epicentre de la Moguda, amb gastronomia, activitats, comerç i molta festa per compartir en família o amb amics. I amb un dels grans protagonistes del dia: el Concurs professional de **La Millor Croqueta del Vallès**.



12H I 13.30H  
**BALL EMMA**



18H  
**CONCERT  
ARIANA ZAR**



19H  
**CONCERT  
BENSON SEÑORA**

**ALTRES ACTIVITATS**



11-13H  
**KARTS  
INFANTILS**

Coorganitza:

**elscomerçiants**  
de Santa Perpètua de Mogoda

# Segueix-nos a

Les nostres  
xarxes



INSTAGRAM

Visita la  
nostra web.

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



# LA MOGUDA GASTRO- NÒMICA

DE SANTA PERPÈTUA DE MOGODA



AJUNTAMENT DE  
SANTA PERPÈTUA  
DE MOGODA

 @lamogudagastronomica

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